



Przyjście dzienne

Obiad

Złocisty rosół z makaronem
Kieszeń drobiowa z serem
Tradycyjny kotlet schabowy
Karkówka grillowana
Pieczarka faszerowana
Urozmaicone zestawy surówek z dressingiem
Ziemniaki gotowane / Puree chrzanowe / Kluski śląskie
Dla dzieci: Filet drobiowy panierowany + frytki

Dania gorące

Żurek staropolski z białą kiełbasą / zupa tajska
z kurczakiem i ryżem jaśminowym / flaki z boczniaka

Przekąski

Rolady z tortilli z kurczakiem i warzywami
Sałatka nicejska
Sałatka z granatem i rukolą / sałatka z kurczakiem
Rolada drobiowa z pieczarkami
Jajka faszerowane pieczarką na majonezie
Cukinia nadziewana ryżem i warzywami
Pieczywo

Dodatkowo

Ciasta różnego rodzaju
Napoje owocowe
Woda niegazowana z cytryną i miętą
Kawa z ekspresu i herbata bez ograniczeń
Opcjonalny tort okolicznościowy 146 zł/kg

Koszt 1 osoby: 199 zł

Opłata za dzieci do lat 3-0zł, dzieci 3-8 lat 50% ceny
W cenę wliczona jest dekoracja sali i stołów w wybranym kolorze.
Oferta sporządzona dla min. 25 osób



Propozycje dodatkowych dań

Serdecznie zapraszamy do wzbogacenia wybranego menu
o kolejne atrakcje kulinarne

Dania gorące 24 zł/os.:

- Leczo z wędzoną kiełbasą w okresie wakacyjnym
- Karkówka w ziołach z sosem pieczeniowym
- Rumsztyk wieprzowy z cebulką zasmażaną
- Papryka faszerowana ryżem i warzywami

Dania gorące 30 zł/os.:

- Bouef strogonoff z kluseczkami francuskimi
- Półmiski trzech rodzajów mięs do obiadu
- Pieczone żeberka na kapuście zasmażanej
- Mini burgery wieprzowe
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej na sosie porowym
- Pieczone żeberka BBQ z grillowanymi warzywami

Przekąski:

Cena za 1 osobę:

Tatar wołowy z dodatkami	30 zł
Domowy paprykarz szczeciński	18 zł
z dorsza na grzance	
Domowe pierogi w dwóch odstonach 5 szt./os	15 zł
Sałatka z szarpaną wołowiną	20 zł
Tatar z łososia z dodatkami	35 zł
Lustro owoców filetowanych	12 zł
Sushi stół na szklanych schodach	wycena indywidualna