



**135 zł / os**

**🍎 18.00 UROCZYSTY OBIAD**

- Rosół z domowym makaronem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z ziemniakami puree i bukietem gotowanych warzyw

**🍎 21.00 II CIEPŁY POSIŁEK**

- Pieczona kaczka w soku jabłkowym podana z gorącymi wiśniami
- Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce
- Pieczone ziemniaki, zielone sałaty z sosem winegret

**🍎 23.00 TORT**

**🍎 1.00 ZUPA W KOCIOŁKU**

- Bulion z pierożkami z dzika

**ZIMNE PRZEKĄSKI**

1. Pieczone mięsa z sosem tatarskim
2. Pasztet z marynowanymi gruszkami
3. Rolada z kurczaka
4. Tatar ze śledzia z kaparami i czerwoną cebulą na pumperniklu
5. Sałatka z selerem naciowym orzechami włoskimi i kurczakiem
6. Domowa sałatka jarzynowa
7. Sałata z pieczonymi burakami, rukolą, klementynką
8. Marynowana mozzarella przekładana pomidorami i sosem bazyliowym
9. Sałata z serem feta, oliwkami i sosem winegret
10. Pieczywo wiejskiego wypieku

**🍎 STÓŁ SŁODKI - 15 zł / os. (sześć rodzajów słodkości) np.:**

- aksamitny sernik, domowa szarlotka, biszkopt z galaretką i owocami, ciasto czekoladowe z kaszy mannej, tarty z sezonowymi owocami, brownie, ciasto czekoladowe ze śliwką, rafaello, rogaliki z nadzieniem różanym.

**🍎 TORT WESELNY - od 9 zł/os. (smak i kształt do ustalenia)**

**NAPOJE**

**🍎 Napoje zimne - 15 zł / os.**

- dwa rodzaje soku
- woda niegazowana
- pepsi, 7up

**🍎 Serwis kawowy - 5 zł / os.**

- kawa rozpuszczalna i sypana
- herbata czarna, zielona i owocowa

**🍎 Alkohol**

- własny - opłata korkowa 10 zł / os.
- wódka wyborowa - 35 zł / but. 500 ml
- wino czerwone / białe - 30 / but. 700 ml
- regionalne piwo - 6 zł / but. 500 ml.
- whisky - 80 zł / but. 700 ml
- wino musujące - 35 zł / but



## DODATKOWO OFERUJEMY

### 🍷 **Noclegi - 50 zł / os.**

- dysponujemy 30 miejscami noclegowymi w 10 pokojach.

### 🍷 **Śniadanie - od 20 zł / os.**

- np. zimny bufet wędlin, serów oraz warzyw

### 🍷 **Poprawiny**

- grill (karkówka, kiełbaski, kiszka ziemniaczana, kaszanka, pieczone w całości ziemniaki, pomidory z cebulką, kwaszone ogóreczki, sałata grecka, pieczywo, keczup, musztarda) - 65 zł / os.
- uroczysty obiad - od 60 zł / os.

### 🍷 **Pokrowce na krzesła - 5 zł / szt.**

Przyjęcie do godz. 3.00.

**Zaznaczam, że są to propozycje i jeżeli nie spełniają one Państwa oczekiwań możemy je dowolnie zmodyfikować.**

### 🍷 **ROZLICZENIE:**

- Wstępna rezerwacja na okres dwóch tygodni - potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1 000 zł.
- Opłata korkowa to opłata pobierana za przechowanie i schłodzenie alkoholu, zapewnienie szkła do jego serwowania oraz samo serwowanie w trakcie przyjęcia. **Obowiązuje w sytuacji, gdy cały alkohol lub jego część jest dostarczany przez klienta.**
- 30% szacowanej kwoty w formie zadatku za przyjęcie najpóźniej na pół roku przed planowanym przyjęciem
- Ostateczne rozliczenie najpóźniej na dzień przed przyjęciem.
- Obsługa (dj, fotograf, itp.) - 40 zł / os.
- Dzieci do 10 roku życia - 50% ceny za os. dorosłą.