



POPRAWINY 2023/ 2024



Propozycja I - 115 zł/os (max. 4h)

ZUPA (podana w kociołku)

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (serwowane w podgrzewaczach)

Kotlety siekane podane z sosem grzybowym

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i fetą

Makaron penne w sosie pomidorowo-paprykowo-bazyliowym z pomidorkami cherry

Puree ziemniaczane

Kopytka

Zielone warzywa z masłem i ziołami

DODATKI

Stół pełen słodkości

Napoje zimne niegazowane (sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana)

Napoje ciepłe (kawa, herbata)

Korkowe

*za godzinę rozpoczęcia poprawin uznaje się godzinę 12:00

Propozycja II – 150 zł /os (max. 6 h)

ZUPA (podana w kociołku)

Żur z białą kielbasą i jajkiem

DANIE GŁÓWNE (serwowane w podgrzewaczach)

Kotlety siekane podane z sosem grzybowym

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i fetą

Makaron penne w sosie pomidorowo-paprykowo-bazyliowym z pomidorkami cherry

Puree ziemniaczane

Kopytka

Zielone warzywa z masłem i ziołami

ZIMNE PRZEKĄSKI (w szwedzkim stole)

Tatar wołowy z siekaną cebulką i ogórkami

Sałatka śledziowa podana z ziemniakami i śmietanką

Karkówka pieczona podana z sosem tatarskim

Sałata cezar z kurczakiem, grzankami, parmezanem i sosem jogurtowo-czosnkowym

Grillowane warzywa zapiekane z fetą

Pomidory z mozzarellą z sosem bazyliowym

Focaccia pieczona z pomidorami i oliwkami

Smalec

Ogórki kwaszone

Pieczywo żytnie i pszenne

Masło czosnkowe

DODATKI

Stół pełen słodkości

Napoje zimne niegazowane (sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana)

Napoje ciepłe (kawa, herbata)

Korkowe

*za godzinę rozpoczęcia poprawin uznaje się godzinę 12:00

Propozycja III - obiad w formie grilla 135 zł /os. (max. 5h)

ZUPA (podana w kociołku)

Żur z białą kiełbasą i jajkiem

DANIA GŁÓWNE (serwowane z grilla i w podgrzewaczach)

Kiełbasa

Kaszanka

Kiszka ziemniaczana

Karkówka w marynacie ziołowo-czosnkowej

Szaszłyki z piersi kurczaka, pieczarki, papryki, cebulki w marynacie ziołowej

Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym

Na zimno

Tzatziki z koperkiem, pietruszką i szczypiorkiem

Domowy smalec

Pomidory z cebulką

Sałata grecka z sosem winegret

Warzywa grillowane z fetą

Pieczywo czosnkowe

Pieczywo białe i razowe

DODATKI

Stół pełen słodkości

Napoje zimne niegazowane (sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana)

Napoje ciepłe (kawa, herbata)

*obiad w formie grilla organizowany jest na naszym terenie przy stołach pod parasolami,
przyjęcie nie odbywa się pod zadaszoną wiatą