



Propozycja menu
(spotkanie 5-6 godzinne, maksymalnie do godziny 22.00)
Dzieci do lat 3 bezpłatnie, między 3 a 8 lat -50%kwoty.

1) Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

2) Danie główne (2,5 porcji / os.) do wyboru z asortymentu:

de volaille z masłem i serem, zraz wieprzowy z szynki, kotlet schabowy lub kotlet z kurczaka, karkówka ze śliwką - pieczeń, roladka ze szpinakiem i serem feta zawijana w boczku, polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, udko wyfiletowane z pieczarkami, dwie surówki, buraczki, warzywa z wody, ziemniaki z wody bez ograniczeń, kuleczki ziemniaczane i ziemniaki grillowane dekoracyjnie, sos pieczeniowy.

Istnieje możliwość zamiany jednej porcji mięsa na rybę (łosoś, dorsz)
za dodatkową opłatą w cenie 20zł/os.

3) Kawa rozpuszczalna Nescafe i herbata Dilmah podawana w termosach bez ograniczeń i donoszona kawa sypana Jacobs Kronung również bez ograniczeń,

Ciasto (2 porcje / os.) z asortymentu cukierni „SOWA”.

Tort okazjonalny dodatkowo płatny w zależności od wagi i rodzaju.

Istnieje możliwość podania po obiedzie deserów lodowych (2 gałki)
za dodatkową opłatą w cenie 20 zł/szt.

4) Zakąski (5 porcji / os.): mix galaret (szynka ze szparagiem, galantyna z kurczaka, schab ze śliwką, filet z pstrąga), tatar wołowy, łosoś wędzony z musem chrzanowym na grzance, pstrąg w zalewie octowej lub klopsiki w occie, tradycyjna sałatka warzywna, sałatka grecka, pieczywo.

5) Barszcz z pasztecikiem.

W cenie znajdują się soki (jabłkowy, pomarańczowy), woda niegazowana, pepsi.
Wyrażamy zgodę na dostarczenie własnych alkoholi z obowiązującą banderolą bez dodatkowych opłat.

Animacje dla dzieci – w przypadku organizacji zabaw dla dzieci przez animatorkę podczas trwania uroczystości, uprzejmie prosimy o wcześniejsze przedstawienie harmonogramu zajęć. Z góry dziękujemy.