



200 PLN/osoba

Zupa 1 do wyboru

- Rosół domowy z makaronem własnym
- Bulion z warzywami julienne i szarpaną kaczka
- Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
- Krem brokułowy z płatkami migdałowymi

Mięsa podawane na półmiskach 2 porcje na osobę (3 rodzaje do wyboru)

- Kotlet po Karwiańsku (devolay)
- Filet z kurczaka w płatkach migdałowych z musem z gruszki
- Złociste udko z kurczaka z zalewy ziołowej
- Schabowy panierowany
- Pieczeń z karczku w sosie własnym
- Medaliony wieprzowe na sosie pieczarkowym

Dodatki 5 do wyboru

- ziemniaki z koperkiem
- ziemniaki opiekane z oliwa ziołowa
- kluski śląskie
- surówka z marchewki
- surówka z białej kapusty
- surówka z buraczków
- sałata zielona z sosem vinegret

Deser

- Sałatka owocowa z owoców sezonowych
- Lody z owocami
- Sernik z musem malinowym

woda kawa herbata -**gratis bez ograniczeń**

**Przystawka dodatkowo 16,00 zł/osoba
do wyboru:**

mix sałat warzywami sezonowymi oraz kurczakiem /lub łososiem wędzonym

plastry indyka z sosem cumberland

pasztet wieprzowy z sosem zórawinowym



DZIECI NA PRZYJĘCIU

Dzieci do 1 roku życia	gratis
Dzieci 2-7 lat	50% ceny
Dzieci od 8 lat	100% ceny

W CENIE PAKIETU

Uroczyste nakrycie stołu

Podstawowa dekoracja kwiatowa

Świece

Serwetki fizeleinowe

Napoje zimne -woda z miętą i cytryną, napoje gorące-kawa/herbata

DODATKI

Własny tort (wymagany paragonu zakupu)	7,00 PLN/osoba
Własny alkohol	25,00 PLN/0,5 l
Przedłużenie przyjęcia	60,00 PLN/h

Czas trwania przyjęcia 3h

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.

Nieustannie galopująca inflacja obliguje nas do poinformowania Państwa o możliwym wzroście podanych w ofercie cen.

