

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć organizację waszej uroczystości należałoby wpłacić zaliczkę gotówką w karczmie przelewem bankowym, ponieważ gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.
ILOŚĆ, RODZAJ I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

MENU I CHRZCINY I ROCZEK 80zł/os **(2 porcje mięsa na osobę)**

Zupa:

Krem z Borowików z grzankami

2 Danie:

Devolaile z masłem

Zrazy tradycyjne wołowe z ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie
Cordonblue (Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem żółtym)

Ziemniaki z wody

Frytki

Buraczki na ciepło

Surówka wiosenna

Sosy: czosnkowy, ciemny ze zrazów

Napoje:

Kawa/ herbata

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Woda nie gazowana

Coca-cola

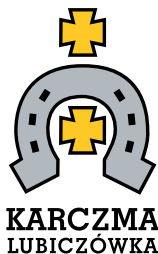
Zakąski:

Szparagi w szynce z sosem chrzanowym

Minicaprese z pomidorkami koktajlowymi i rukolą

Półmiski ryb wędzonych (pstrąg i łosoś)

Pieczyno + masło



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć organizację waszej uroczystości należałoby wpłacić zaliczkę gotówką w karczmie przelewem bankowym, ponieważ gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.
ILOŚĆ, RODZAJ I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

MENU II CHRZCINY I ROCZEK 85zł/os **(2 porcje mięsa na osobę)**

Zupa:

Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

2 Danie:

Schab pieczony ze śliwkami
Roladki wołowe faszerowane zasmażaną kapustą w sosie śmietanowo pieczarkowym
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i fetą w czarnym sezamie
Ziemniaki z wody
Ziemniaki opiekane
Buraczki na zimno
Bukiet Jarzyn (gotowane)
Sosy: czosnkowy, ketchup, chrzanowy

Napoje:

Kawa/ herbata
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana
Coca-cola

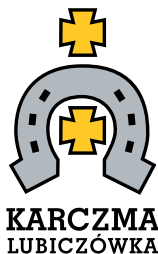
Zakąski:

Półmiski mięs pieczonych w galarecie
Tymbaliki drobiowe

Salatki:

Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret
Gyros z grillowanym kurczakiem
Pieczywo + masło

Tort malina z białą czekoladą



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć organizację waszej uroczystości należałoby wpłacić zaliczkę gotówką w karczmie przelewem bankowym, ponieważ gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.
ILOŚĆ, RODZAJ I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

MENU III CHRZCINY I ROCZEK 90zł/os **(2 porcje mięsa na osobę)**

Zupa:

Barszcz z uszkami

2 Danie:

Pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym
Kaczka pieczona w całości faszerowana jabłkami i ziemniakami – podpalana przy gościach
Piersi po holendersku w sosie szparagowo śmietanowym
Ziemniaki opiekane
Ryż
Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem
Groszek z marchewką na ciepło
Sosy: czosnkowy, ciemny ze zrazów

Napoje:

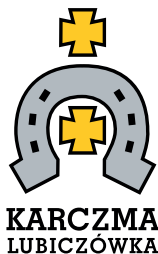
Kawa/ herbata
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana
Coca-cola

Zakąski:

Pstrąg w galarecie
Deski wędlin wiejskich własnego wyrobu
Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami serem feta w czarnym sezamie
Swojskie pieczywo
Masło i wiejski smalec

Deser Lodowy z bakaliami bitą śmietaną i polewą czekoladową

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.



Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć organizację waszej uroczystości należałoby wpłacić zaliczkę gotówką w karczmie przelewem bankowym, ponieważ gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.
ILOŚĆ, RODZAJ I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

MENU IV CHRZCINY I ROCZEK 105zł/os **(2 porcje mięsa na osobę)**

Zupa:

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

2 Danie:

Klopsiki ziemniaczano kalafiorowe z warzywami
Łosoś grillowany z palonymi warzywami i szpinakiem
Pierś drobiowa z jabłkami w sosie pomarańczowym
Kuleczki ziemniaczane
Kasza gryczana
Surówka z selera z rodzynekami
Warzywa grillowane
Sosy: czosnkowy, ciemny ze zrazów

Napoje:

Kawa/ herbata
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana

Zakąski:

Deski serów i pasztetów wiejskich
Rolada szpinakowa z serkiem mascarpone i wędzonym łosiem
Grzybki marynowane

Salatki:

Meksykańska z kurczakiem ananasem i kukurydzą
Wielowarzywna
Pieczywo + masło

Kolacja w formie grilla podawana na rusztach przy palenisku:

Karkówka grillowana
Szaszłyk drobiowy z papryką pieczarkami i cebulą
Piersi grillowane w sosie śmietanowym
Ziemniaki opiekane
Warzywa grillowane z ziołami i oliwą
Sosy: czosnkowy, chrzanowy, musztardowy