



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką w karczmie lub przelewem bankowym.
Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU I CHRZCINY I ROCZEK 150 zł/os

Zupa:

Krem z Borowików z grzankami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):

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

Napój jabłkowy

Napój pomarańczowy

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

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania

Alkohol - możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)

Dekorowanie Sali - cena według indywidualnego zamówienia



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką w karczmie lub przelewem bankowym.
Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU II CHRZCINY I ROCZEK 160 zł/os

Zupa:

Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):

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

Napoje:

Kawa/ herbata

Napój jabłkowy

Napój pomarańczowy

Woda gazowana

Woda nie gazowana

Coca-cola

Zakąski:

Pótmiski mięs pieczonych w galarecie

Tymbaliki drobiowe

Salatki:

Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret

Gyros z grillowanym kurczakiem

Pieczyno + masło

Tort śmietanowy malina z białą czekoladą

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania

Alkohol - możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)

Dekorowanie Sali - cena według indywidualnego zamówienia



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką w karczmie lub przelewem bankowym.
Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU III CHRZCINY I ROCZEK 165 zł/os

Zupa:

Barszcz z uszkami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):

Pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym

Uda z kaczki pieczone ze śliwkami

Piersi po holendersku w sosie szparagowo śmietanowym

Ziemniaki opiekane

Ryż

Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem

Groszek z marchewką na ciepło

Sosy: czosnkowy, pieczeniowy-borowikowy

Napoje:

Kawa/ herbata

Napój jabłkowy

Napój pomarańczowy

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

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania

Alkohol - możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)

Dekorowanie Sali - cena według indywidualnego zamówienia

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić
zadatek gotówką w karczmie lub przelewem bankowym.
Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU IV CHRZCINY I ROCZEK 200 zł/os

Zupa:

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):

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 rodzynkami
Warzywa grillowane
Sosy: czosnkowy

Napoje:

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

Zakąski:

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

Salatki:

Meksykańska z kurczakiem ananasem i kukurydzą
Wielowarzywna
Pieczywo + masło

Kolacja w formie grilla podawana na rusztach przy palenisku (1,5 porcji mięsa na osobę):

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

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania
Alkohol - możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)
Dekorowanie Sali - cena według indywidualnego zamówienia