



Propozycja menu 2019 r.  
109 zł/osoba

Dzieci do lat trzech bezpłatnie, do lat ośmiu 50 % ceny.

Zupa 1 pozycja do wyboru

Rosół z makaronem  
Krem z pieczonej papryki i pomidorów z musem serowym  
Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym

Podane w wersji półmiskowej 3 rodzaje mięsa, po 2 porcje na osobę dorosłą  
(ziemniaki puree z koperkiem i kulki):

Roladki wołowe staropolskie  
Schab duszony w warzywach  
Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami i serem  
Filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami i szpinakiem, sos serowy  
Kotlet de volaille  
Polędwiczka wieprzowa w sosie serowym

Surówki

Marchewka z jabłkiem,  
Mizeria,  
Surówka z białej kapusty Colesław

Zimny bufet:

Półmiski wędlin, mięs pieczonych, kiełbasa swojska, boczek, pasztet domowy  
Śledź po japońsku  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Łosoś marynowany z awokado  
Roladka serowa  
Jajka faszerowane  
Koreczki z boczkiem i śliwką kalifornijską  
Galaretką drobiową  
Pieczywo mieszane  
Półmiski owoców

Bufet kawowo-herbaciany do konsumpcji na miejscu

Kawa rozpuszczalna Nescafe Creme lub kawa parzona Jacobs Kronung ,  
herbata Lipton ,  
woda mineralna gazowana ,  
woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbanku  
Soki: jabłko, pomarańczowy w dzbanku  
Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7 up

Wyroby cukiernicze zapewnia we własnym zakresie Zleceniodawca. Wyroby te zostaną dostarczone w dniu planowanego przyjęcia od godz. 7.00 przez Zamawiającego. Wyroby cukiernicze przeznaczone na paczki dla gości Zamawiającego przyjmowane są tylko w gotowych opakowaniach.

Wykonawca zapewni warunki właściwe do przechowywania tego typu wyrobów i serwować je będzie w trakcie przyjęcia.

Zamawiający zabezpieczy opakowania na produkty żywnościowe, w przypadku braku opakowań Wykonawca dysponuje opakowaniami w cenie 2 zł/1 sztuka i na życzenie Zamawiającego zapakuje wskazane produkty.

Płatność regulowana jest w dniu przyjęcia u kelnera gotówką .