



Propozycja menu 2018 r.
95 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, kielbasa 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
Galaretka drobiowa
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.