

Menu Przyjęcie okolicznościowe /catering 95zł /osoba

Przekąski w stół

- Krem szparagowy / pieczona kieszonka drożdżowa ze szpinakiem i mozzarellą
- Policzki wieprzowe w sosie własnym /zielone kopytka /glazurowane buraczki

Przekąski w stół

- Półmisek swojskich wędlin i mięs pieczonych
- Schab pieczony z musem jajeczno-chrzanowym –półmisek
- Rolada ze śledziem i burakami –półmisek
- Mini burgerki /wolno gotowana wieprzowina /sos bbg
- Chrupiące polędwiczki w kurczaka /dip smakowy
- Roladka biszkoptowa /serek ziołowy /wędzony łosoś /ogórek

Sałatki

- Sałatka z młodego szpinaku /gruszka /orzechy /ser dojrzewający /owoc granatu
- Sałatka gyros /pieczony kurczak /kukurydza /papryka konserwowa/ogórek konserwowy /kapusta pekińska /sos koktajlowy

Dodatki :

- Pieczywo
- Masło
- Pikle :grzybki /papryka /ogórek

Deser :

- Tartoletki z owocami
- Patera ciast
- Leśny mech w kieliszku (biszkopt szpinakowy przekładany mascarpone i owocem granatu)

Dodatkowe koszty :

- Drugie danie dodatkowe lub danie jednogarnkowe
- Zastawa (zupa /talerz obiad /talerz przekąska x2 /sztućce /szklanka -8zł /osoba
- Napoje ciepłe /zimne
- Obsługa przyjęcia
- Transport