

Przyjęcie okolicznościowe – 18 urodziny

Drugie danie (do wyboru):

Kotlet drobiowy w płatkach kukurydzyanych,
Kotlet devolaylle z masłem,
Koperta ze schabu z pieczarkami i serem,
Schab po florencku z pieczarkami,
Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami,

+ ziemniaki, ziemniaki opiekane lub frytki,
zestaw surówek.

Zimna płyta:

1. Zestaw wędlin i serów,
2. Dwie sałatki (do wyboru):
Sałatka z fetą i pomidorkami,
Sałatka gyros z kurczakiem,
Sałatka meksykańska,
Sałatka z kurczaka i ananasa.

3. Jajka w majonezie ze szczypiorkiem,
4. Stripsy drobiowe podawane z sosem czosnkowym oraz orientalnym,
5. Mini burgerki,
6. Tortille zawijane,
7. Przekąski słone (chipsy, paluszki)
8. Pieczywo jasne oraz ciemne.

Ciasta różne rodzaje, babeczki owocowe oraz owoce na paterach.

Napoje zimne i gorące:

- ❖ Soki owocowe w dzbankach (różne smaki) 0,5 l /osoba,
- ❖ Woda mineralna z miętą i cytryną 0,5l /osoba,
- ❖ Mix napojów gazowanych (Pepsi, 7up, Mirinda) 0,5l/osoba,
- ❖ Kawa,
- ❖ Herbata.

Cena 210 zł/osoba



ASTURIA

MIEJSCE WYJĄTKOWYCH CHWIL

Dodatkowe danie gorące (do wyboru):

Bogracz tradycyjny z wiejskim pieczywem,
Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą,
Barszcz czerwony z pieczonym empanadas.

Cena 230 zł / osoba

W cenie:

Wynajem sali na wyłączność,
Profesjonalna obsługa kelnerska,
Ogrzewana/ klimatyzowana sala,
Obrusy, pokrowce na krzesła oraz dekoracje na stołach,
Możliwość przygotowania dań wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych
oraz specjalnego menu dla dzieci.

