



Twoje Przyjęcie

169 zł/ os

ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół na trzech mięsach
Krem pomidorowy z grzankami
Krem sezonowy:

- Krem z zielonego groszku z ptysiami
- Krem szparagowy
- Krem z dyni
- Krem z pora z chrupiącym boczkiem

DANIE GŁÓWNE

(1,5 porcji mięsa na osobę / trzy pozycje do wyboru)

Rolada śląska - wołowa
Roladka drobiowa z serem feta i papryczką jalapeno
Kotlet szwajcarski
De volaille klasyczny
Złocisty schabowy
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Filet z kaczki z pieczonym jabłkiem i żurawiną
Dorsz w panierce ziołowej
Łosoś z pieca z pieprzem cytrynowym
Danie wegetariańskie/wegańskie (ustalane indywidualnie)

NAPOJE

W cenie zestawu:

Kawa/herbata w termosach
W przypadku rezerwacji sali udostępniamy ekspres samoobsługowy i bufet herbaciany

Pakiet napojów bez limitu +15zł/os

- Woda niegazowana z cytrusami
- Soki 100%

Informacje dodatkowe

Opłata za obsługę **po godz. 22:00 - 300zł/h** za każdą rozpoczętą godzinę
Opłata serwisowa za wniesienie własnego alkoholu - **15 zł** / osoba pełnoletnia
Wniesienie własnego tortu - **talerzykowe 10 zł/os**
Menu dla dzieci w wieku od **2 do 10 lat - 50% ceny** *pół porcji
Dzieci **do lat 2 - gratis**
Możliwość skomponowania menu dla osób z dietą

Dodatki

(sześć do wyboru)

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Ziemniaki puree
Frytki
Placuszki rösti
Kapusta modra
Kapusta zasmażana z boczkiem
Buraczki z chrzanem
Surówki (do wyboru : z białej kapusty, selera, marchwi)
Mix sałat z winegretem
Bukiet warzyw na parze
Kalafior smażony z bułką tartą

DESER

(jeden do wyboru)

Ciastko 1,5 szt/os.
(sernik,szarlotka,ciasto owocowe)
Puchar lodowy z musem malinowym
Panna Cotta z malinami
Domowy sernik wiedeński

Do dodatkowego zamówienia:

LEMONIADA SEZONOWA 1L – **29 zł**
WINO Białe/Czerwone 0,75l - **75 zł**
WÓDKA 0,5L- Wyborowa,Bocian - **90 zł**
TOAST winem musującym - **10 zł/os**
Pozostałe napoje - obowiązuje cena w karcie menu