

100 DNIÓWKA

WARIANT I

Powitanie lampką szampana

ZUPA (do wyboru jedna pozycja)

- Krem pomidorowy
- Krem z palonego kalafiora
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (serwowane wieloporcjowo)

Mięsa (1,5 szt/os)

- Rolada wieprzowa
- Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym
- Dewolaj z serem
- Łódka faszerowana brokułami oraz serem pleśniowym
- Grillowany filet z kurczaka przeplatany boczkiem

Dodatki skrobiowe (serwowane wieloporcjowo)

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Risotto z warzywami

Dodatki warzywne (do wyboru trzy propozycje)

- Kapusta czerwona z boczkiem
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi
- Bukiet sałat z sosem winegret

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast pieczonych
- Patery z owocami
- Kawa oraz herbata
- Chipsy, paluszki w stole

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Półmisek serów
- Pomidory z serem mozzarella
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka makaronowa z brokułem
- Krążki tortilli
- Tymbaliki drobiowe
- Onion rings
- Pieczywo i masło

KOLACJA I

- Chrupiące polędwiczki
- Panierowany ser camembert
- Frytki

KOLACJA II (do wyboru jedna pozycja)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Gulasz wołowy
- Leczo
- Zapiekanki

NAPOJE 1L/os

- Woda niegazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

CENA OBEJMUJE:

- Ochronę lokalu
- Dekoracyjne oświetlenie

CENA:

piątek - sobota: 120 zł/os.*

niedziela - czwartek: 110 zł/os.

Oprawa muzyczna we własnym zakresie.

*Minimalna ilość uczestników: piątki min. 130 os. soboty min. 150 os.

WARIANT II

Powitanie lampką szampana

ZUPA (do wyboru jedna pozycja)

- Krem pomidorowy
- Krem z palonego kalafiora
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (serwowane wieloporcyjowo)

Mięsa (1,5 szt/os)

- Rolada wieprzowa
- Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym
- Dewolaj z serem
- Łódka faszerowana brokułami oraz serem pleśniowym
- Grillowany filet z kurczaka przeplatany boczkiem

Dodatki skrobiowe (serwowane wieloporcyjowo)

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Risotto z warzywami

Dodatki warzywne (do wyboru trzy propozycje)

- Kapusta czerwona z boczkiem
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi
- Bukiet sałat z sosem winegret

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast pieczonych
- Patery z owocami
- Kawa oraz herbata
- Chipsy, paluszki w stole

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Półmisek serów
- Pomidory z serem mozzarella
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka makaronowa z brokułem
- Krążki tortilli
- Tymbaliki drobiowe
- Onion rings
- Pieczywo i masło

KOLACJA I

- Chrupiące polędwiczki
- Panierowany ser camembert
- Frytki

KOLACJA II (do wyboru jedna pozycja)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Gulasz wołowy
- Zapiekanki

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Napoje gazowane – bez limitu

CENA OBEJMUJE:

- Fontannę czekoladową
- Ochronę lokalu
- Dekoracyjne oświetlenie
- Fotobudka 3h

CENA:

piątek - sobota: 150 zł/os.*

niedziela - czwartek: 130 zł/os.

Oprawa muzyczna we własnym zakresie.

*Minimalna ilość uczestników: piątki min. 130 os. soboty min. 150 os.

WARIANT III

Powitanie lampką szampana

ZUPA (do wyboru jedna pozycja)

- Krem pomidorowy
- Krem z palonego kalafiora
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (serwowane wieloporcyjowo)

Mięsa (1,5 szt/os)

- Rolada wieprzowa
- Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym
- Dewolaj z serem
- Łódka faszerowana brokułami oraz serem pleśniowym
- Grillowany filet z kurczaka przeplatany boczkiem

Dodatki skrobiowe (serwowane wieloporcyjowo)

- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Risotto z warzywami

Dodatki warzywne (do wyboru trzy propozycje)

- Kapusta czerwona z boczkiem
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi
- Bukiet sałat z sosem winegret

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast pieczonych
- Patery z owocami
- Kawa oraz herbat
- Chipsy, paluszki w stole

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Półmisek serów
- Pomidory z serem mozzarella
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem i ananasem
- Sałatka makaronowa z brokułem
- Krążki tortilli
- Tymbaliki drobiowe
- Onion rings
- Pieczywo i masło

KOLACJA I

- Chrupiące polędwiczki
- Panierowany ser camembert
- Frytki

KOLACJA II (do wyboru jedna pozycja)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Gulasz wołowy
- Zapiekanki

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Napoje gazowane – bez limitu

CENA OBEJMUJE:

- Fontannę czekoladową
- Ochronę lokalu
- Dekoracyjne oświetlenie
- Fotobudka bez limitu czasowego
- Oprawa muzyczna DJ**

CENA:

piątek - sobota: 170 zł/os.*

niedziela - czwartek: 145 zł/os.

*Minimalna ilość uczestników: piątki min. 130 os. soboty min. 150 os.

**Oprawa muzyczna DJ (przy minimum 100 osobach)