

Propozycja menu 139 zł od osoby

- Półmiski wędlin i mięs pieczystych z dipami
- Schab po warszawsku
- Tymbaliki drobiowe
- Roladka z wędzonego łososia z kremowym serkiem koperkowym
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka z kurczakiem, bekonem i grzankami w sosie cesar
- Jajka faszerowane

Dodatki

- Wybór pieczywa
- Masło śmietankowo-ziołowe
- Pikle domowe

Zupa (do wyboru jedna)

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Danie główne (jedno do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z ziemniakami opiekany i mixem sałat z vinegrette
- Łosoś pieczony w sosie winno-śmietanowym podany z warzywami z rusztu i ziemniakami opiekany

Deser serwowany

- Lody w pucharku

Desery w bufecie

- Owoce filetowane
- Wybór ciast w trzech rodzajach

Napoje zimne 1l/osoba

Napoje gorące w bufecie

- Wybór herbat
- Kawa z ekspresu

Napoje alkoholowe rozliczane według spożycia

- Wino białe i czerwone – 35,00 zł/ but. 0,75l
- Wódka czysta Wyborowa – 50,00 zł/ but. 0,5l
- Wódka czysta Finlandia – 60,00 zł/ but. 0,5l
- Piwo Żywiec lub Tyskie – 7,00 zł/ 0,5l