



Propozycja I

**Menu 250zł/os. Do ceny należy doliczyć serwis kelnerski 10%**

**Powitalny obiad serwowany:**

Flaczki po warszawsku

Rolada drobiowa z musem bazyliowym podana z gnocchi ziemniaczanymi w sosie z suszonych pomidorów i z bukietem surówek

**Przystawki zimne**

Półmisek domowych mięs pieczystych

Pasztety własnej produkcji

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Filety z śledziowe w oleju z cebulką

Sałatka ziemniaczana z kaparami i czerwoną cebulką

Wrapy z wędzonym łososiem, warzywami i kremowym serkiem

Dodatki: pieczywo pszenne oraz razowe, masełko, domowe ogórki małosolne, chrzan, musztarda, żurawina

**Bufet słodki**

Patery owoców sezonowych

Patera ciast domowych( sernik królewski, szarlotka, babeczki z kremem i owocami)

**Danie gorące podane w podgrzewaczu 22.00**

Żurek z kielbasą i jajem

Napoje gorące bez ograniczeń – kawa, herbata

Woda niegazowana z miętą i cytryną, soki owocowe – bez ograniczeń

Dekoracje kwiatowe na stołach, białe obrusy, serwety

Powyzsza cena menu nie obejmuje – oprawy muzycznej, dekoracji Sali, alkoholu, tortu

Czas trwania przyjęcia do 01.00

Każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt 300zł