



**Menu 280zł/os. Do ceny należy doliczyć serwis kelnerski 10%**

Powitanie Gości lampką prosecco

**Powitalny obiad serwowany:**

Domowy rosół z makaronem

Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym, podane z gnocchi nadziewanymi serem ricotta i borowikiem oraz mixem sałat z vinegretem

Lody śmietankowe z wiśniami na gorąco/ szarlotka na ciepło z lodami

**Przystawki zimne**

Półmisek domowych mięs pieczystych

Pasztety własnego wyrobu

Tatar wołowy z dodatkami: cebulką, kiszonym ogórkiem i pieczarką marynowaną

Śledzik w trzech odsłonach

Mini bruschetta z serem grana padano ( podawana na ciepło)

Deska rozmaitych podana serów na rukoli z orzechami

Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, owocami kaparówca i pestkami prażonej dyni

**Bufet słodki**

Patery owoców sezonowych

Patera ciast domowych( sernik królewski, szarlotka z Polskich jabłek, makowiec, babeczki z owocami)

**Danie gorące serwowane po północy**

Barszcz czerwony z ręcznie lepionymi pierożkami

Półmiski domowych pierogów z pieca

**Napoje**

Kawa, herbata, woda niegazowana z miętą i cytryną, soki owocowe – bez ograniczeń

Dekoracje kwiatowe na stołach, białe obrusy, serwety

*Powyższa cena menu nie obejmuje – oprawy muzycznej, dekoracji sali, alkoholu.*

*Czas trwania przyjęcia 03.00. Każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt 300zł*