



## Propozycja I

**Menu 270 zł/os. Do ceny należy doliczyć serwis kelnerski 10%**

### **Powitalny obiad serwowany:**

Flaczki po warszawsku

Indyk w sosie pomarańczowym, podany z ryżem i marchewką babe duszoną na maśle tymiankowym

### **Przystawki zimne**

Półmisek domowych mięs pieczystych i pasztetów z chrzanem, musztardą i żurawiną

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, maselko, 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 jajkiem i białą kiełbaską

Napoje gorące i zimne: 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, tortu

Czas trwania przyjęcia do 02:00

Każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt 300zł