



Menu 400zł/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

Przystawki zimne

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

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

Śledzik w trzech odsłonach

Mini bruschetta z serem grana padano (podawana na ciepło)

Deska 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, babeczki z owocami, mini bezy z kremem i malinami)

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 04:00. Każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt 300zł