



### Pożegnanie z pracy III

Menu 140 zł. os. Czas trwania przyjęcia 4 godz. każda kolejna rozpoczęta godz. To koszt 200 zł.

Do rachunku należy doliczyć 10 % za obsługę kelnerską

#### Przekąski :

Półmisek mięs i pasztetów własnego wypieku ( schab, karkówka, boczek, polędwiczka wieprzowa)

Tatar wołowy z dodatkami : cebulka, ogórek kiszony, pieczarka marynowana

Sałata grecka z serem feta, czarnymi oliwkami, papryką, ogórkiem zielonym i domowym vinegretem

Dodatki: pieczywo pszenne i razowe, chrzan, musztarda, żurawina

#### Zupa

Barszczyk czerwony na zakwasie podany z uszkami

#### Danie gorące

Rumszyk z cebulką, puree ziemniaczane i buraczki zasmażane

#### Napoje zimne 0,5L/os.

Kawa, herbata, napoje w dzbankach w stół (woda z miętą i cytryną, pomarańcza, jabłko )

#### Desery

Mini bezy z owocami

#### Alkohol wg. Zużycia

Wino 70-120 zł but.0,5l    Wódka 80-150zł    Prosecco 100 zł. But

Koszt pojemnika do zapakowania pozostałych dań to 2,5 zł/szt. Można także przynieść własne pojemniki

- **Menu ma charakter przykładowy i może być modyfikowane według Państwa sugestii.  
Zapraszamy do kontaktu 512-299-160, 515-313-428 lub bawerdaniel1@gmail.com**

