



Impreza firmowa IV

Menu 130 zł. os. Czas trwania przyjęcia 4 godz. każda kolejna rozpoczęta godz. To koszt 200 zł.

Do rachunku należy doliczyć 10 % za obsługę kelnerską

Przekąski :

Deska domowych mięs pieczystych i pasztetów

Tatar wołowy z dodatkami (cebulka, marynowana pieczarka, kiszony ogórek)

Wrapy z wędzonym łososiem, warzywami i sosem czosnkowym

Bukiet sałat z orzechami rozmarynowymi, pomidorkami, serem blue i sosem miodowo-musztardowym

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

Zupa

Rosół z makaronem

Danie gorące

Piers panierowana z kurczaka z ziemniaczkami opiekany w ziołach ,serwowane z mixem sałat z vinegretem

Napoje zimne 0,5L/os.

Kawa, Herbata, Napoje w dzbankach w stół (woda z miętą i cytryną, pomarańcza, jabłko)

Desery

Patera ciast domowych

Alkohol wg. Zużycia

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

Koszt pojemnika do zapakowania pozostałych dań to 2,5zł/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**