



Pepkowe II

Menu 110 zł. os. Czas trwania przyjęcia 4 godz. każda kolejna rozpoczęta godz. To koszt 200 zł.

Do rachunku należy doliczyć 10 % za obsługę kelnerską

Przekaski :

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

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

Śledzik tradycyjny w oleju z cebulką

Smalec z domowymi ogórkami

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

Zupa

Rosół z makaronem

Danie gorące

Domowe pierogi z mięsem podane w półmiskach

Napoje zimne 0,5L/os.

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

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