

.....
miejsce przyjęcia

.....
data przyjęcia

.....
ilość osób

Oferta

- 2 DANIA GORĄCE + 8 PRZEKĄSEK CENA ZA 1 OSOBE **190zł – czas trwania 5h**
3 DANIA GORĄCE + 8 PRZEKĄSEK CENA ZA 1 OSOBE **210zł – czas trwania do 22:00**
4 DANIA GORĄCE + 8 PRZEKĄSEK CENA ZA 1 OSOBE **240zł – czas trwania do 22:00**
- **Każda kolejna godzina + 150zł**

MENU

ZUPY: 1 i 4 danie

1. Rosół tradycyjny z makaronem
2. Bulion z tortellini, jarmuż smażony, kiełki
3. Krem z białych warzyw
4. Flaki
5. Gulaszowa
6. Biała z kurczakiem, warzywa, grzyby, kokos

DANIA GŁÓWNE: 2 i 3

1. Devolaille, ziemniaki opiekane lub purre, surówka z białej kapusty
2. Kotlet grecki, ziemniaki opiekane lub purre, surówka z czerwonej kapusty
3. Karczek w grzybach, ziemniaki opiekane lub purre, brokuł w maśle, groszek zielony
4. Polędwiczka pieczona, sos serowy, purre, marchewka karmelizowana, oliwa szpinakowa, groszek zielony
5. Filet z camembertem, sos owocowy, kluseczki w pesto
6. Filet ze szpinakiem, tagiatella warzywna na białym winie, purre z masłem
7. Karczek w słodkim chilli, ziemniaki opiekane, cacyki, warzywa opiekane, burak piklowany
8. Żeberko w miodzie, sos musztardowo miodowy, ziemniaki opiekane, warzywa opiekane
9. Policzki wieprzowe, purre z batata, marchewka karmelizowana, warzywa w ziołach + **15zł**
10. Noga z kaczki, sos wiśnowy na winie, raviolini w pesto + **15zł**

przekąski:

1. Tortilla
2. Mozajka mięsna na cheddarze
3. Polędwiczka wolno pieczona w wiśniach
4. Rolada francuska z kurczakiem i szpinakiem
5. Rolada francuska z łososiem, porem i serem pleśniowym
6. Śledź tradycyjny
7. Śledź w porach z mandarynką
8. Mini burgery
9. Nuggetsy z sosem czosnkowym
10. Galareta wieprzowa
11. Pierzeń swojska z piklami
12. Pasztet swojski z wiśniami
13. Schab po warszawsku
14. Sushi + **5zł**
15. Tatar z pomidora
16. Tatar wołowy + **10zł**
17. kurczaki w słodkim chilli
18. Sałata rzymska, filet pieczony, camembert, słonecznik karmelizowany
19. Makaron penne, salami, feta, rucola, sezam, suszony pomidor
20. Sałata lodowa, kurczak, pomidor, ogórek, cebulka, pieczarki
21. Tortellini, szynka, pieczarki, pietruszka, ogórek, sos majonezowy
22. Cezar

TORT W CENIE (4 BISZKOPTY I 3 MASY)

*dodatki:

Stół kawowy, ciasto mieszane, napoje zimne (coca cola, woda gazowana i nie gazowana, kompot), pieczywo

- **DZIECI: 0-3 LATA = FREE, 4-7 LAT = 50%**
w cenie dla dzieci, rosół, filet + frytki, tort – przy wszystkich daniach ciepłych dzieci liczone są jak dorośli
- Wykorzystanie **CONFETTI LUB PRZBIJANE BALONÓW Z CONFETTI + 200Zł za sprzątanie**
- Możliwość wykonania tortu spersonalizowanego – cena zależna od wielkości i dekoracji
- **PROSIMY O INFORMOWANIE GOŚCI ABY NIE NISZCZYLI OBIEKTU W KTÓRYM PRZEBYWAJĄ**
- Istnieje możliwość skorzystania z pełnej oferty firmy – cena ustalana indywidualnie
- **PROSIMY UCZULIĆ GOŚCI PALĄCYCH O KIEPOWANIE PAPIEROSÓW W POPIELNICY, SPRZĄTANIE KIEPÓW Z OGRODU, TERENU ZIELONEGO, PARKINGU I INNYCH MIEJSC URZYTECZNOŚCI DLA DZIECI I GOŚCI + 200zł**
- **ZA ZNISZCZENIA POWSTAŁE W CZASIE PRZYJĘCIA OBCIĄŻONY ZOSTAJE ZAMAWIAJĄCY**
- **ROZLICZENIE NASTĘPUJE NA KONIEC PRZYJĘCIA OKOLICNOŚCIOWEGO**

.....
Imię i nazwisko

.....
data

.....
nr tel:

.....
podpis czytelny