



Menu 1

*Minimalna ilość porcji z każdego dania wynosi 10.
Menu z założenia zostało skonstruowane na min 20 osób*

ZUPY: (wybierz jedną)

rosół

krem sezonowy

(wiosna - szparagowa, lato - brokułowa, jesień - dyniowa, zima - grzybowa)

DANIE GŁÓWNE (wybierz 2)

grillowany kurczak

de Volaille

schabowy panierowany

polędwiczki w sosie kurkowym

sandacz

dorsz w panierce

DODATKI (wybierz 2)

ziemniaki gotowane

pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulką

częstki ziemniaczane

frytki

SURÓWKI (wybierz 2)

buraczki


świeże warzywa

kapusta modra

zasmażana

surówka z białej kapusty





ZAKĄSKI (wybierz 3)
deska serów i wędlin
bruschetta z pomidorem bazylią i parmezanem
jajka w sosie tatarskim
paszteciki z ciasta francuskiego nadziewane mięsem i pieczarkami
bliny z łososiem
śledzie

możliwość zamiany w.w zakąski na jedną z poniższych:

sałatka z chrupiącym kurczakiem
sałatka grecka

CIASTA: (2 porcje ciasta na osobę)

jogurtowe z owocami
czekoladowe z wiśniami

NAPOJE

niegazowane 1L na osobę

w tym soki (pomarańczę jabłko czarna porzeczka), woda z cytryną i miętą
bufet kawowo herbaciany bez ograniczeń

*Dania podawane są wazach oraz na półmiskach.
Gościom przez cały czas trwania przyjęcia towarzyszyć będzie:
bufet kawowo herbaciany bez ograniczeń oraz patery z ciastami.*

Cena za osobę: 169 zł



Menu 2

*Minimalna ilość porcji z każdego dania wynosi 10.
Menu z założenia zostało skonstruowane na min 20 osób*

ZUPY: (wybierz 2)

rosół

żurek

krem sezonowy

(wiosna - szparagowa, lato - brokułowa, jesień - dyniowa, zima - grzybowa)

DANIE GŁÓWNE (wybierz 3)

kurczak w panierce

kurczak grillowany

roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem i mozzarellą w boczku

połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

kotlet schabowy

pieczona kaczka z sosem żurawinowym

żeberka w sosie barbecue

łosoś z pieca

dorsz w panierce

DODATKI (wybierz 2)

ziemniaki gotowane

pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulką

gnocchi z parmezanem

cząstki ziemniaczane

frytki

SURÓWKI (wybierz 2)

buraczki

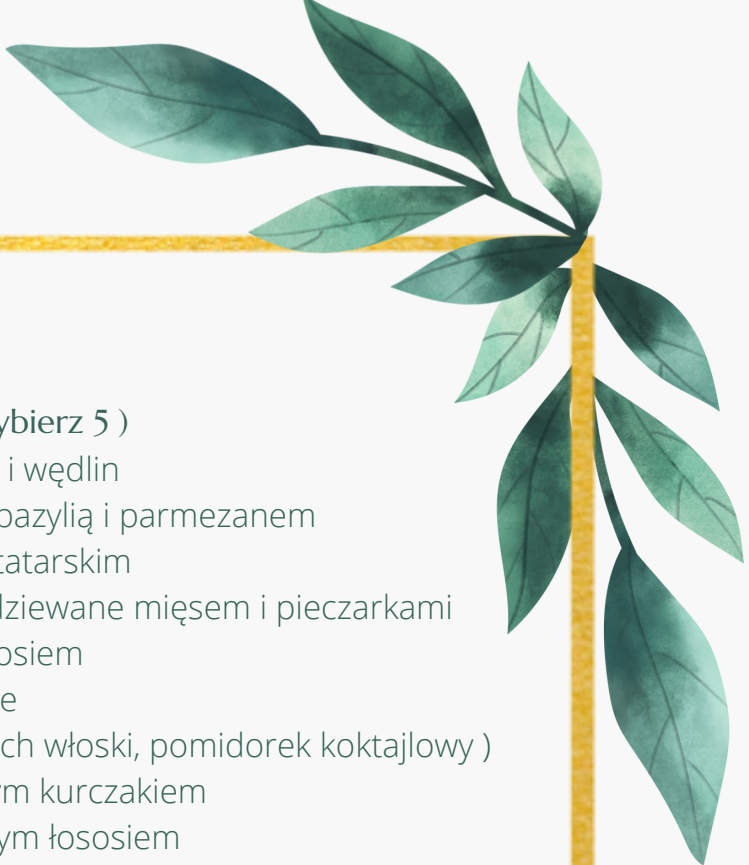
świeże warzywa

gotowane warzywa

kapusta modra

zasmażana

surówka z białej kapusty



ZAKĄSKI (wybierz 5)
deska serów i wędlin
bruschetta z pomidorem bazylią i parmezanem
jajka w sosie tatarskim
paszteciki z ciasta francuskiego nadziewane mięsem i pieczarkami
bliny z łososiem
śledzie
crostini z musem żurawinowym (orzech włoski, pomidorek koktajlowy)
tortilla z grillowanym kurczakiem
tortilla z wędzonym łososiem

możliwość zamiany w.w zakąski na jedną z poniższych:

sałatka z chrupiącym kurczakiem
sałatka grecka

CIASTA: (3 porcje ciasta na osobę)

czekoladowe z wiśniami
jogurtowe
jabłecznik

NAPOJE

gazowane i niegazowane 2L na osobę
w tym soki (pomarańcz jabłko czarna porzeczka), 7-up, Mirinda, Pepsi,
woda z cytryną i miętą
bufet kawowo herbaciany bez ograniczeń

*Dania podawane są wazach oraz na półmiskach.
Gościom przez cały czas trwania przyjęcia towarzyszyć będzie:
bufet kawowo herbaciany bez ograniczeń oraz Candy bar*

Cena za osobę: 199 zł



Menu 3

*Minimalna ilość porcji z każdego dania wynosi 10.
Menu z założenia zostało skonstruowane na min 20 osób*

ZUPY: (wybierz 2)

rosół

gulaszowa

krem sezonowy

(wiosna - szparagowa, lato - brokułowa, jesień - dyniowa, zima - grzybowa)

DANIE GŁÓWNE (wybierz 3)

pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem oliwkami i mozzarellą

owinięta w szynce parmeńskiej

kaczka w sosie żurawinowym

roladki schabowe z suszoną śliwką karmelizowaną cebulą i ogórkiem

żeberka w sosie barbecue

pstrąg z pieca

dorsz w szynce parmeńskiej

DODATKI (wybierz 3)

ziemniaki gotowane

pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulką

gnocchi z parmezanem

cząstki ziemniaczane

frytki

SURÓWKI (wybierz 3)

buraczki

świeże warzywa

gotowane warzywa

kapusta modra

zasmażana

surówka z białej kapusty



ZAKĄSKI (wybierz 7)

deska serów i wędlin
bruschetta z pomidorkami i szynką parmeńską
jajka w sosie tatarskim
paszteciki z ciasta francuskiego
bliny z łososiem
śledzie
tortilla z grillowanym kurczakiem
tortilla z wędzonym łososiem
crostini z karmelizowaną cebulą, burakiem, rukolą i grillowaną wołowiną

możliwość zamiany w.w zakąski na jedną z poniższych:

sałatka z chrupiącym kurczakiem
sałatka grecka

CIASTA (trzy porcje ciasta na osobę)

jabłecznik
czekoladowe z wiśniami
sernik pistacjowy

NAPOJE

gazowane i niegazowane bez limitu

w tym soki (pomarańcz jabłko czarna porzeczka), 7-up, Mirinda, Pepsi,
woda z cytryną i miętą

bufet kawowo herbaciany bez ograniczeń

*Dania podawane są wazach oraz na półmiskach.
Gościom przez cały czas trwania przyjęcia towarzyszyć będzie:
bufet kawowo herbaciany bez ograniczeń oraz Candy bar*

Cena za osobę: 229 zł





MENU DLA DZIECI

Zupa

rosół
pomidorowa

Danie główne

kurczak w panierce z płatków kukurydzianych
nuggetsy
łosoś na parze
dorsz w panierce
schabowy

Dodatki

frytki
ziemniaki gotowane

Dodatki

warzywa gotowane
surówka z białej kapusty

Cena za osobę: 36 zł





Candy bar

Mix deserów rzemieślniczych wykonanych przez Weranda Caffè
wśród deserów mogą znaleźć się m.in.

mini Pavlova z mascarpone i owocami, deserki w słoiczkach
oraz tradycyjne, powszechnie znane ciasta (typu jabłecznik, sernik,
jogurtowe

Po więcej informacji zapraszam do kontaktu. Ofertę Candy Baru z
przyjemnością doślę na maila.

