

## Pytania:

Data i godz. przyjęcia.....

Planowana liczba osób dorosłych.....

Planowana liczba dzieci.....

**Menu z przystawkami (200 zł / os. dorosła, dzieci do 10 lat 100 zł)**

**Menu bez przystawek (150 zł os. dorosła, dzieci do 10 lat 75 zł)**

### Obiad

- rosół z makaronem
- trzy rodzaje mięsa : filet z kurczaka z żółtym serem i ananasem w panierce na żurawinie i miodzie, schab panierowany, eskalopki z indyka w sosie miodowo- grzybowym
- frytki (lub ćwiartki pieczone), ziemniaki z wody
- trzy rodzaje surówek do wyboru (surówka z białej kapusty, surówka z buraczków, mizeria, sałata z rzodkiewką )



### Deser

- deser cremowy (crème brûlée lub tiramisu lub panacotta) lub
- ciasto (szarlotka lub sernik) lub
- deser lodowy (malinowy lub jagodowy)

### Zimna płyta

- półmiski mięsne (pieczone mięsa – boczek ze śliwką, szynka wyrób własny )
- pater rybny ( łosoś wędzony )
- dwa rodzaje sałatek: ( do wyboru: paradise z kurczakiem , sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem, sałatka grecka)
- pieczywo

### Soki, woda mineralna, kawa, herbata bez limitu

### Uwagi:

Tort we własnym zakresie. Ze względu na deser, który jest podany po obiedzie sugeruję aby zrezygnować z serwowania ciast. Jeśli ciasta będą przyniesione proszę o wcześniejsze pokrojenie ich.

Dania obiadowe podane będą na półmiskach. Zupę każdy dostanie indywidualnie. Za dodatkową opłatą jest możliwość zamówienia alkoholu np. wino lub drinki.