



Pytania:

Data i godz. przyjęcia.....

Planowana liczba osób dorosłych.....

Planowana liczba dzieci.....

Menu wraz z dekoracją sali (300 zł / os, dzieci do 10 lat 150 zł)

Obiad

- Zupa rosół z makaronem lub krem pomidorowy z bazylią
- Trzy rodzaje mięs : filet z kurczaka z żółtym serem i ananasem w panierce na zurawinie i miodzie, schab panierowany, eskalopki z indyka w sosie miodowo- grzybowym
- Ziemniaki z wody, ziemniaki zapiekane
- Trzy rodzaje surówek

Deser

- Kremy (crème brûlée lub tiramisu lub panacotta)
- lub
- ciasto (wyrób własny hotelu)

Zimna płyta

- półmiski mięsne (boczek ze śliwką, szynka, karkówka pieczona)
- pater rybny (szaszłyki śledziowe , łosoś wędzony)
- dwa rodzaje sałatek: (sałatka jarzynowa, sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem)
- pieczywo

Na ciepło po północy

- zupa gulaszowa
- szaszłyk drobiowy

Soki, woda mineralna, kawa, herbata bez limitu

Uwagi:

Tort we własnym zakresie.

Dania obiadowe podane będą na półmiskach. Zupę każdy dostanie indywidualnie

Za dodatkową opłatą jest możliwość zamówienia alkoholu np: wino lub drinki.

Więcej informacji – wypełnij formularz kontaktowy