

# PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZCIN 2023

## Propozycja 1

**115 zł/osoba – OBIAD + DESER + NAPOJE**

**224 zł/osoba – CAŁE MENU**

### Zupa (1 do wyboru):

- + Domowy rosół z makaronem,
- + Krem z warzyw sezonowych z grzanką.

### Danie obiadowe (1 do wyboru):

- + Filet z kurczaka w złocistej panierce z ziemniakami z wody i bukietem surówek,
- + Schab pieczony w sosie własnym / chrzanowym z kopytkami i bukietem surówek.

### Deser (1 do wyboru):

- + Domowa szarlotka na ciepło z bitą śmietaną,
- + Ciasto ucierane z owocami sezonowymi.

### Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego

### Salatki (1 do wyboru):

- + Tradycyjna jarzynowa,
- + Grecka z serem feta i oliwkami,
- + Z szynką, porem i jajkiem,
- + A'la sos tatarski.

### Półmisek mięs pieczonych i wędlin:

- + mięsa pieczone (roladka drobiowa, szynka domowa),
- + wędliny (pasztet domowy, kiełbasa wiejska, szynka tradycyjna).

**Śledzie w oleju z korniszonem i białą gorczycą.**

**Galaretki drobiowe.**

**Półmisek wiejski (smalec, oscypek, żurawina, ogórek kiszony).**

**Pieczyno.**

**Patery owoców.**

**Napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna, pepsi, 7up, mirinda bez ograniczeń).**

**Napoje gorące (kawa, herbata bez ograniczeń).**

### **OPCJE DODATKOWE:**

- + półmisek serów (wędzony, gouda, camembert, lazur błękitny, dojrzewający) – 25 zł / osoba,
- + alkohole w cenach detalicznych.