PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZCIN 2026
Propozycja 1
199 zł/osoba

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 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

Sałatki (1 do wyboru):

- Tradycyjna jarzynowa,
- Grecka z serem feta i oliwkami,
- Meksykańska z grillowanym kurczakiem i czerwoną fasolą,
- Z szynką, serem i ogórkiem konserwowym .

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).
Pieczywo.

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.