

# MENU

## JUBILEUSZ



### ZUPA

(1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- Inna zupa (spersonalizowana według upodobań)



### DRUGIE DANIE

(3 mięsa do wyboru)

#### MIĘSA DUSZONE

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Roladki z indyka z warzywnym farszem
- Sztufada wołowa
- Polędwiczki wieprzowe w sosie
- Filet z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym
- Schab z suszonymi pomidorami i szynką

#### MIĘSA SMAŻONE

- Kotlet schabowy
- Kotlet de Volaille
- Kotlet Genuise (z nadzieniem szynkowo-serowym)
- Filet z kurczaka na chrupiąco
- Schab zawijany z pieczarkami
- Nuggets
- Schab ze szpinakiem i fetą

### SURÓWKI

(3 do wyboru)

#### NA ZIMNO

- Surówka z marchwi
- Surówka z selera
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z kiszonej kapusty
- Sałatka wiosenna
- Mizeria
- Ćwikła

#### NA CIEPŁO


- Kapusta zasmażana
- Marchew duszona
- Jarzyny gotowane



### DODATKI

(1 lub 2 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane, Frytki, Dufinki
- Ryż, Kasza

 609 560 265



# MENU

## JUBILEUSZ



### DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- Żurek z białą kielbasą
- Kwaśnica z wędzonym żeberkiem
- Barszcz z krokietem lub pasztecikiem
- Strogonoff z duszonej wieprzowiny
- Wołowina po burgundzku
- Grillowany filet z kurczaka w kremowym sosie grzybowym, z ryżem oraz sałatką lodową z migdałami i rodzynkami
- Schab pieczony w sosie musztardowo-miodowym, z puree ziemniaczanym i surówką z marchewki i jabłka
- Wieprzowe roladki z szynką w sosie pieprzowym, z kaszą i czerwoną kapustą
- Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym z kaszą i sałatką z rukoli
- Filet z łososia pieczony w sosie cytrynowo-koperkowym z ćwiartkami ziemniaków

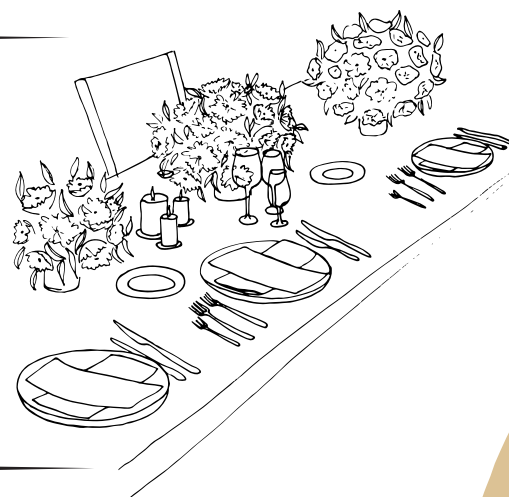
### SALATKI

(2 do wyboru)

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z selera naciowego
- Sałatka gyros
- Sałatka porowa
- Sałatka z brokułów
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka hawajska
- Sałatka z makaronu ryżowego ze słonecznikiem
- Sałatka z pieczarek
- Sałatka grecka

### ZIMNA PŁYTA

- Wędliny oraz sery różnego rodzaju
- Domowe galaretki mięsne
- Śledzie w śmietanie
- Grzybki marynowane
- Pieczywo



### CIASTO I NAPOJE

- Ciasto na paterach
- Napoje ciepłe i zimne bez limitu – kawa, herbata, woda, lemoniada soki oraz napoje orzeźwiające
- Tort i alkohol we własnym zakresie – nie pobieramy korkowego!



# MENU

JUBILEUSZ



## CENA

Dorośli i dzieci powyżej 6 lat – **240 zł/osoba\***

Dzieci w wieku 3-6 lat – **190 zł/osoba\***

Dzieci do lat 2 – **bezpłatnie\***

## DODATKOWE USŁUGI NA ŻYCZENIE

### Rozbudowa menu:

- Lody: +30zł/osoba
- Dodatkowe danie ciepłe: +35zł/osoba

### Specjalne propozycje dostępne za dodatkową opłatą:

- Stół wiejski: +35 zł/osoba
- Grill (w sezonie letnim): +45 zł/osoba
- Wstawienie kegi z piwem: cena zależna od ilości spożytego piwa.

## WARUNKI ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

Czas trwania imprezy wynosi do 8 godzin. W przypadku przedłużenia, za każdą kolejną rozpoczętą godzinę obowiązuje opłata w wysokości 300 zł.

\*Minimalna liczba gości na przyjęciu to 20 osób. Istnieje możliwość rezerwacji dla mniejszej grupy, jednak koszt będzie odpowiadał cenie za 20 osób.

Oferujemy także noclegi w pięciu pokojach z prywatnymi łazienkami. Cena za osobę wynosi 170 zł za noc i obejmuje śniadanie. Łącznie dysponujemy 13 miejscami noclegowymi.