

Menu - przykładowa propozycja nr 1

Przystawki na stole

Carpaccio z łososia w aromacie białej trufli i różowego pieprzu

Rolada z drobiu ze szpinakiem na puchu czosnkowym

Pomidory z mozzarellą i sosem pesto

Zupa do wyboru

Krem z pomidorów w aromacie świeżej bazyli

lub

Rosół z makaronem

Danie główne do wyboru

Łosoś z sosem pomarańczowym i tagliatelle z cukinii

lub

Kaczka z pieca z sosem różanym

Deser do wyboru

Sernik z białej czekolady z konfiturą z porzeczki

lub

Tort bezowy z sosem truskawkowym

Koszt na osobę : 118 zł

*Oferty nie są sztywne, można je modyfikować

Dodatkowo płatne:

Napoje i alkohole – do ustalenia
Serwis kelnerski – 10%
Zadatek: 15%

Przykładowe pakiety napojów:

Pakiet bezalkoholowy (na całą imprezę, 20 zł brutto/os.)

- Woda niegazowana – bez limitu
- Kawa (czarna, biała, cappuccino, espresso, latte) – bez limitu (kawy z ekspresu)
- Herbata (czarna lub zielona) – bez limitu

Pakiet bezalkoholowy (na całą imprezę, 28 zł brutto/os.)

- Woda niegazowana, gazowana – bez limitu
- Kawa (czarna, biała, cappuccino, espresso, latte) – bez limitu (kawy z ekspresu)
- Herbata (czarna lub zielona) – bez limitu
- Soki (do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) – dzbanek 1 litr, na każde 5 osób