

Menu - przykładowa propozycja nr 2

Przystawki na stole

Carpaccio z łososia w aromacie białej truflii i różowego pieprzu

Mięsa pieczone z marynatami (do wyboru: schab wieprzowy lub karkówka)

Sałata Cezar z kurczakiem

Tatar z polędwicy wołowej

Zupa do wyboru

Grzybowa na żurze

lub

Toskańska zupa z parmezanem

Danie główne do wyboru

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z grillowanymi warzywami i kopytkami

lub

Pierś z kurczaka zapiekana z w prosciutto z tagliatelle z cukinii i pesto bazyliowym

Deser do wyboru

Tort bezowy z sosem truskawkowym

lub

Czekoladowe pave z musem z białej czekolady

Koszt na osobę: 128 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