

## **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**

Panna cotta karmelowa z chutneyem z ananasa

lub

Tort bezowy z sosem truskawkowym

**Koszt na osobę : 108 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