

Menu - przykładowa propozycja nr 3

Przystawki na stole

Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą truflową

Sałata z wędzonym pstrągiem, twarożkiem ziołowym i dressingiem limonkowym

Pasztet z kurczaka z pistacjami

Roladki z łososia z fetą i sosem miodowo-koperkowym

Zupa do wyboru

Krem z brokułów

lub

Minestrone

Danie główne do wyboru

Polędwiczka wieprzowa z sosem maślanym i gnocchi trufłowymi

lub

Filet z dorsza z sosem winno-cytrynowym i puree z buraków

Deser do wyboru

Lody waniliowe z polewą owocową

lub

Panna cotta karmelowa z chutneyem z ananasa

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