

Menu - przykładowa propozycja nr 6

Przystawka do wyboru

Kozi ser zapiekany z miodem, z oliwą rozmarynową i orzechami pinii

lub

Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej

Zupa do wyboru

Zupa cytrynowa

lub

Krem z cukinii

Danie główne do wyboru

Polędwiczkę wieprzową z sosem gorgonzola

lub

Linguine z pesto bazyliowym, pieczonym czosnkiem i parmezanem

Deser do wyboru

Tort bezowy z sosem truskawkowym

lub

Tarta Szefa kuchni

Koszt na osobę: 109 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