

**Menu 1:**

**Przekąski zimne – 290 g / os – podane w stołach**

Tatar wołowy z marynatami i rydzami  
Śledź w trzech odślonach  
Paszty podlaskie (z dziczyzną, wieprzowy) / sos chrzanowo – żurawinowy  
Sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem vinaigrette  
Sałata z białą kaszą gryczaną, brokuł, orzechy, parmezan  
Galantyna drobiowa z bakaliami  
Deska mięs „Biebrzańskie Smaki”

**Dania gorące serwowane**

Zupa - Krem z kalafiora / kurki prażone z serem rubin  
Danie główne – Polędwiczka wieprzowa w trawie żubrowej / sos z Żubrówką / puree / groszek (opcja bezmięsne) Risotto z borowikiem i warzywami wykończone parmezanem 380g

Po ok. 3 godz. (półmiski): Pierogi opiekane (różne rodzaje) / sałaty z nowalijkami i domowym vinaigrette

**Dodatki**

Świeże pieczywo, masło, sosy

**Napoje**

Woda mineralna 300ml  
Soki owocowe 800ml  
Kawa z ekspresu, wybór herbat

**Koszt brutto: 112,00 zł / os.**

W cenie zapewniamy:

obsługę na najwyższym poziomie (do 6h przyjęcia), zapewnienie Sali na wyłączność (pow. 10 os.), dekorację stołów, świeże kwiaty, zapewniamy sprzęt nagłośnieniowy (muzyka taneczna po stronie zamawiającego).

**Dodatkowo proponujemy:**

**Stół słodki (dla min. 15 os.)**

ciasto (min. 3 rodzaje), ciasto marchewkowe lub czekoladowe na paterze, muffiny waniliowe i czekoladowe z kremem, ciastka, musy owocowe, słodkie makaroniki

**Koszt brutto: 29,00 zł / os.**

**Cennik Alkoholi:**

Piwo (wszystkie dostępne gatunki draft) – 7 zł / 0,5L  
Wódka („Finlandia”, „Absolut”) – 55 zł / but. 0,5L  
Wódka („Żubrówka biała”) – 40 zł / but. 0,5L  
Wódka („Wyborowa”) – 45 zł / but. 0,5L  
Wódka („Żubrówka czarna”) – 50 zł / but. 0,5L  
Wino Terra Allegre (Włochy) (Sangiovese / Trebbiano) – 40 zł / but.

**Menu 2:**

**Przekąski zimne – 290 g / os – podane w stołach**

Rolady kuchni Kawelin  
Śledź w trzech odślonach  
Paszty podlaskie (z dziczyzną, wieprzowy) / sos chrzanowo – żurawinowy  
Sałatka jarzynowa tradycyjna  
Sałata z tuńczykiem i vinaigrette  
Galantyna drobiowa z bakaliami  
Smalczyk domowy / ogórek kiszony lub małosolny

**Dania gorące serwowane**

Zupa - Krem z białych warzyw / oliwa koperkowa  
Danie główne – Pierś kurczaka zagrodowego / puree / sos z białym winem / brokuł (opcja bezmięsne) Risotto z borowikiem i warzywami wykończone parmezanem 380g

**Dodatki**

Świeże pieczywo, masło, sosy

**Napoje**

Woda mineralna 300ml  
Soki owocowe 800ml  
Kawa z ekspresu, wybór herbat

**Koszt brutto: 97,00 zł / os.**

