

Menu 1:

Przekąski zimne – 290 g / os – podane w stołach

Tatar wołowy z marynatami i rydzami
Śledź w trzech odsłonach
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) Gnocchi z pesto bazyliowym / warzywa grillowane / parmezan

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.

Dzieci – wg odrębnego menu.

W cenie zapewniamy:
obsługę na najwyższym poziomie (do 6h przyjęcia), zapewnienie Sali na wyłączność (pow. 10 os.), dekorację stołów, świeże kwiaty.

Dodatkowo proponujemy:

Stół słodki (dla min. 15 os.)

Ciasta (min. 3 rodzaje), ptysie, mini bezy z kremem, rurki z kremem, mini muffiny, musy owocowe, owoce filetowane

Koszt brutto: 29,00 zł / os.

Oferta obowiązuje od 25.10.2021

Menu 2:

Przekąski zimne – 290 g / os – podane w stołach

Rolady kuchni Kawelin
Śledź w trzech odsłonach
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) Gnocchi z pesto bazyliowym / warzywa grillowane / parmezan

Dodatki

Świeże pieczywo, masło, sosy

Napoje

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

Koszt brutto: 97,00 zł / os.

