

Menu okolicznościowe 319 zł/osoba

Obiad

Zupa (jedna opcja do wyboru):

- *Rosół królewski z makaronem*
- *Krem z groszku zielonego z płatkami łososia*
- *Chrzanówka lanckorońska*
- *Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem*
- *Krem z suszonych pomidorów i papryki*

Danie główne (do wyboru dwa rodzaje mięsa):

- *Tradycyjny kotlet schabowy*
- *Kotlet de volaille z masłem i serem*
- *Schab zapiekany z pomidorami i serem*
- *Łosoś w płatkach migdałów*
- *Schab faszerowany suszoną śliwką*
- *Kotlet Atelier*

Dodatek do głównego dania (dwie opcje do wyboru):

- *Ziemniaki z wody z koperkiem*
- *Ziemniaki puree*
- *Łódeczki ziemniaczane, opiekane*
- *Frytki*



Surówka (dwie opcje do wyboru):

- *Z młodego pora z jabłkiem*
- *Klasyczna mizeria z koperkiem*
- *Z białej kapusty, ogórka, pomidora i czerwonej cebuli*
- *Z czerwonej kapusty*
- *Buraczki*
- *Z marchewki z jabłkiem*
- *Kapusta zasmażana*
- *Mix sałat z sosem winegret*
- *Colesław*

Deser (jedna opcja do wyboru):

- *Lody z bitą śmietaną i owocami*
- *Panna cotta śmietankowa z sosem malinowym*
- *Sernik lanckoroński z polewą czekoladową*
- *Szarlotka na ciepło z sosem malinowym*
- *Pieczona gruszka/jabłko z sosem czekoladowym*

Bufet zimny:

- *Półmiski wędlin i kielbas tradycyjnych*
- *Półmiski serów regionalnych*
- *Sałatka jarzynowa/gyros/z porem i szynką (do wyboru 1)*
- *Sałatka caprese z awokado / Sałatka grecka*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Śledź w musztardzie francuskiej*
- *Jajka faszerowane pastą chrzanową*
- *Koktajl oliwek i papryczek*
- *Sos żurawinowy, czosnkowy*
- *Pomidorki nadziewane pastą serowa*
- *Pieczony mieszane*



Kolacja ciepła (jedna opcja do wyboru):

- *Filet z kurczaka w sosie serowym z ziołowym ryżem i surówką*
- *Pieczony schab w sosie musztardowym z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną*
- *Udka z kurczaka w miodzie i pomarańczach z łódeczkami i surówką z marchewki*

Ponadto oferta zawiera:

- *Bufet napoi ciepłych (kawa, herbata)*
- *Nielimitowany serwis napoi zimnych (woda mineralna z cytryną i soki w dzbankach)*
- *Bankietowy wystrój sali (białe obrusy, serwetki, świece)*
- *Kwiaty w wazonach*

Bezpłatny parking dla gości

Bawialnia dla dzieci dostępna przez czas trwania imprezy

Dodatkowo proponujemy:

- *Napoje gazowane w butelkach 1 litr (pepsi, mirinda, 7 up) – 15 zł / os.*
- *Wino czerwone lub białe – od 50 zł/butelka*
- *Alkohol w promocyjnej cenie*
- *Pieczona szynka wieprzowa z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną w cenie 42 zł/os.*
- *Zapakowanie jedzenia na wynos – bez opłaty*
- *Owoce sezonowe – 6 zł /os.*
- *Patery z ciastem (150 zł / blacha ciasta)*
- *Kompozycje kwiatowe w wysokich wazonach – 140 zł/szt.*

Dzieci do lat 2 – GRATIS

Dzieci w wieku od 2 do 6 lat- liczone jako ½ porcji

Dzieci powyżej 7 lat liczone jako osoby dorosłe.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

