

PAKIET 1 – 75 zł/os. (dla minimum 30 os.)

Obiad śląski porcjowany:

- Rosół z makaronem
- Rolada śląska wołowa
- Kluski białe i ciemne
- Kapusta czerwona i kapusta biała zasmażana z grzybami

Kawa / herbata (bez ograniczeń)

Ciasto: 1 kawałek/os.

PAKIET 2 – 139 zł/os.

Obiad wieloporcjowy (1,5 kawałka mięsa/os.)

- Rosół z makaronem lub zupa krem do wyboru z menu
- Rolada śląska wołowa – 50%
- Schab zapiekany z serem i pieczarkami lub schab faszerowany śliwką – 50%
- Filet z kurczaka po diabelsku lub filet w boczku faszerowany szpinakiem – 50%
- Kluski białe i ciemne + ziemniaki w ziołach
- Kapusta czerwona + coleslaw

Kawa / herbata (bez ograniczeń)

Ciasto: 1,5 kawałka/os.

Zimna płyta:

- Mięsa pieczone
- Pasztet pieczony
- Deski serów żółtych i pleśniowych
- Tymbaliki drobiowe
- Pomidory z mozzarellą
- Śledź po węgiersku
- Kulki rybne w occie
- Jajka w sosie tatarskim
- Sałatki: gyros, tortellini
- Pieczywo i masło

PAKIET 3 – 123 zł/os.

Kawa / herbata (bez ograniczeń)

Ciasto: 1,5 kawałka/os.

Kolacja porcjowana:

- Kotlet de Vollaile
- Mix frytek
- Marchew z ananasek + wiosenna

Zimna płyta:

- Plater wędlin
- Pasztet pieczony
- Deski serów żółtych i pleśniowych
- Tymbaliki drobiowe
- Ryba w occie
- Śledź w oleju
- Roladki z łososia z musem czosnkowym
- Tortilla z szynką
- Sałatki: grecka, z tuńczykiem
- Pieczywo i masło

PAKIET 4 – 161 zł/os.

Obiad wieloporcjowy (1,5 kawałka mięsa/os.)

- Krem z borowików
- Medaliony wieprzowe z masłem czosnkowym lub polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym – 50%
- Pieczeń z indyka lub kurczaka lub filet faszerowany pomidorami z musem szpinakowym – 50%
- Karczek po staropolsku lub karczek grillowany z cebulką – 50%
- Ziemniaki podsmażane z czosnkiem + półksiężycy
- Pekinśka + seler z orzechami

Kawa / herbata (bez ograniczeń)

Ciasto: 1,5 kawałka/os.

Zimna płyta:

- Mięsa pieczone/plater wędlin 50/50
- Tatar wołowy – 50%
- Pomidory z mozzarellą
- Deski serów żółtych i pleśniowych

- Szparagi w szynce z chrzanem
- Śledź w śmietanie
- Jajka faszerowane grzybami
- Ryba po grecku
- Sałatki: jarzynowa, brokułowa
- Pieczywo i masło

Kolacja:

Bogracz

PAKIET 5 – 187 zł/os.

Obiad wieloporcjowy (2 kawałki mięsa/os.)

- Rosół z makaronem lub zupa krem z karty menu
- Rolada śląska wołowa – 50%
- Kotlet de Vollaille lub szwajcar – 50%
- Zraziki cielęce w sosie kurkowym – 50%
- Udko z kaczki lub pierś z kaczki – 50%
- Kluski białe i ciemne + ziemniaki puree
- Kapusta biała zasmażana z grzybami + surówka z czerwonej kapusty

Kawa / herbata (bez ograniczeń)

Ciasto: 1,5 kawałka/os.

Zimna płyta:

- Mięsa pieczone
- Plater wędlin
- Pasztet pieczony
- Deski serów żółtych i pleśniowych
- Ozorki w galarecie
- Śledź po węgiersku
- Kulki rybne w sosie pomidorowym
- Roladki z łososia z musem czosnkowym
- Muffiny szpinakowe
- Pieczywo i masło

Kolacja:

Barszcz z krokietem z mięsem

* każdy z pakietów można dowolnie modyfikować. Zmiany w menu mogą wiązać się ze zmianą ceny pakietu.