

Oferta okolicznościowa

MENU-PROPOZYCJA I

Zupa (1 do wyboru):

- tradycyjny polski rosół z makaronem
- kremowa zupa grzybowa z groszkiem ptysiowym
- zupa pomidorowa z makaronem

II Danie (2 do wyboru) 2 porc./ osobę:

- udko z kurczaka pieczone, marynowane w ziołach
- szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami
- kotlet drobiowy panierowany
- kotlet schabowy panierowany
- zrazy drobiowe zawijane ze szpinakiem i serem feta w sosie własnym
- zrazy wieprzowe zawijane z ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulką w sosie własnym
- karczek w sosie żurawinowym
- sos mięsno-pieczarkowy (do klusek)

Dodatki (2 do wyboru):

- ziemniaki z wody z dodatkami do wyboru (np. koperek, sezam, cebulka itp.)
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie

Surówki (3 do wyboru):

- surówka wielowarzywna
- surówka z marchwi i jabłka
- surówka z młodej duszonej kapusty
- marchewka mini z bułką tartą
- buraczki z kminkiem
- buraczki z cebulką

Napoje

- kompot owocowy
- kawa ze śmietanką
- herbata z cytryną

Bufet deserowy we własnym zakresie

Cena pakietu - 49 zł za osobę (razem z VAT)
Przy grupach min 10 osób

Oferta okolicznościowa

MENU-PROPOZYCJA II

Zupa (1 do wyboru):

- tradycyjny polski rosół z makaronem
- kremowa zupa grzybowa z groszkiem ptysiowym
- zupa pomidorowa z makaronem

II Danie (3 do wyboru) 2 porc./ osobę:

- udko z kurczaka pieczone, marynowane w ziołach
- szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami
- kotlet drobiowy panierowany
- kotlet schabowy panierowany
- zrazy drobiowe zawijane ze szpinakiem i serem feta w sosie własnym
- zrazy wieprzowe zawijane z ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulką w sosie własnym
- karczek w sosie żurawinowym
- sos mięsno-pieczarkowy (do klusek)

Dodatki (2 do wyboru):

- ziemniaki z wody z dodatkami do wyboru (np. koperek, sezam, cebulka itp.)
- ziemniaki pieczone
- kluski śląskie

Surówki (3 do wyboru):

- surówka wielowarzywna
- surówka z marchwi i jabłka
- surówka z młodej duszonej kapusty
- marchewka mini z bułką tartą
- buraczki z kminkiem
- buraczki z cebulką

Bufet deserowy

- *zestaw ciast:* sernik, ciasto czekoladowo-wiśniowe, babeczki koktajlowe
- *deser 1 do wyboru (marmurek z polewą czekoladową lub galaretka owocowa)*

Przekąski zimne

- deska wędlin
- deska serów
- śledzie po cygańsku
- jajka w sosie tatarskim lub wiosennym

Sałatki (2 do wyboru):

- sałatka winegret
- sałatka grecka z fetą
- sałatka jarzynowa
- sałatka stoliczna
- sałatka z selera naciowego
- sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem

Pieczycwo mieszane

Napoje

- kompot owocowy
- kawa ze śmietanką
- herbata z cytryną

Cena pakietu - 140 zł za osobę (razem z VAT)

Przy grupach min 10 osób

Oferta okolicznościowa

MENU-PROPOZYCJA III

Menu w wariancie III jest zgodne z jadłospisem komercyjnym Punktu Żywności „Jubilat” przewidywanym na dany dzień, w którym planowana jest wykupiona uroczystość.

Cena pakietu - 35 zł za osobę (razem z VAT)