

Menu Standard Obiad wersja pierwsza sezon 2021 /2022 do 3 godzin

Przystawka

Nugetsy a"la KFC na sałatce warzywno - owocowej

Obiad serwowany na talerzu

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem zieloną pietruszką

Schab motyl

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kluski śląskie

Liście szpinaku na śmietance z pomidorkami cherry

Świeże warzywa ogrodowe - Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Obiad serwowany indywidualnie WEGE

Papryka faszerowana ryżem i warzywami na pieczonych pomidorach

Deser

Krucha Anna Pawłowa

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa b/o

Woda z cytrusami b/o

Cena 149 zł / os (od 10.r.ż) Smoleńcin

Cena 169 zł / os (od 10.r.ż) Rajkowo

Dzieci 3-10 siedzące przy stole 50% ceny

Zupa jak wyżej

Fileciki w panierce z kurczaka / Frytki Ketchup /

Deser jak wyżej

Minimalna ilość zamówienia menu (w tym napoje chłodzące bez alkoholu)

- 2500 zł Smoleńcin (bez dekoracji florystycznych)

- 3500 zł Rajkowo (bez dekoracji florystycznych)

Serwis obiadu 10%

Dekoracje florystyczne flowerbox od 180 zł szt - do zabrania po imprezie / ewentualnie do wręczenia Ważnym Gościom w ramach podziękowań.

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

Przedłużenie obiadu – jeśli to możliwe 1500 zł każda rozpoczęta godzina

Menu Standard Obiad wersja druga sezon 2021 /2022 do 3 godzin

Przystawka

Śliwka kalifornijska w prażonym boczku na sałatce warzywno - owocowej

Obiad serwowany na talerzu

Rosół drobiowy z mini kotlecikami drobiowymi i makaronem ryżowym zielona pietruszką

Devolay klasyczny

Ziemniaki w łupinach z solą himalajską i rozmarynem

Ziemniaki z wody z koperkiem

Coleślaw

Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Obiad serwowany indywidualnie WEGE

Pieczarki zapiekane pod mozzarellą w towarzystwie kąsków ziemniaka w skórce z rozmarynem

Deser

Włoskie Tiramisu

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa b/o

Woda z cytrusami b/o

Cena 149 zł / os (od 10.r.ż) Smoleńcin

Cena 169 zł / os (od 10.r.ż) Rajkowo

Dzieci 3-10 siedzące przy stole 50% ceny

Zupa jak wyżej

Fileciki w panierce z kurczaka / Frytki Ketchup /

Deser jak wyżej * zawiera alkohol

Minimalna ilość zamówienia menu(w tym napoje chłodzące bez alkoholu)

- 2500 zł Smoleńcin (bez dekoracji florystycznych)

- 3500 zł Rajkowo (bez dekoracji florystycznych)

Serwis obiadu 10%

Dekoracje florystyczne flowerbox od 180 zł szt - do zabrania po imprezie / ewentualnie do wręczenia Ważnym Gościom w ramach podziękowań.

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

Przedłużenie obiadu – jeśli to możliwe 1500 zł każda rozpoczęta godzina

Menu Standard Obiad wersja trzecia sezon 2021 /2022 do 3 godzin

Przystawka

Carpaccio z polędwiczki wieprzowa w sosie z tuńczyka

Obiad serwowany na talerzu

Krem z pomidora i pieczonej papryki z pikantnym groszkiem ptysiowym
Filet z pieczonego indyka na potrawce pieczarek w śmietanie
Kopytka kremowe
Purre z ziemniaka z cebulką
Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Obiad serwowany indywidualnie WEGE

Kaszotto leśne grzybowe ze śmietanką i zieloną Pietrucha

Deser

Sernik z białą czekoladą

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa b/o

Woda z cytrusami b/o

Cena 149 zł / os (od 10.r.ż) Smoleńcin

Cena 169 zł / os (od 10.r.ż) Rajkowo

Dzieci 3-10 siedzące przy stole 50% ceny

Zupa jak wyżej

Fileciki w panierce z kurczaka / Frytki Ketchup /

Deser jak wyżej

Minimalna ilość zamówienia menu (w tym napoje chłodzące bez alkoholu)

- 2500 zł Smoleńcin (bez dekoracji florystycznych)

- 3500 zł Rajkowo (bez dekoracji florystycznych)

Serwis obiadu 10%

Dekoracje florystyczne flowerbox od 180 zł szt - do zabrania po imprezie / ewentualnie do wręczenia Ważnym Gościom w ramach podziękowań.

stotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

Przedłużenie obiadu – jeśli to możliwe 1500 zł każda rozpoczęta godzina

Dodatkowe Informacje :

	SMOLECIN	RAJKOWO
WINO MUSUJĄCE – KLIENTA	KORKOWE 20/ os ZŁ	KORKOWE 25 zł / os ZŁ
ALKOHOL / KOLOROWY BIAŁY – KLIENTA		
PIWO 0,5 L / BUT	8 ZŁ / BUT	10 ZŁ / BUT
NAPOJE GAZOWANE 1 L W DZBANKU Z LODEM	15 ZŁ / 1 L	20 zł / 1 l
SOKI NATURALNE 100%	12 ZŁ / 1 L	15 ZŁ / 1 L
NAPOJE GAZOWANE W BUTELECZKACH SZKLANYCH 0,25 L	8 ZŁ / SZT	10 ZŁ / SZT
TORT OKOLICZNOŚCIOWY	120 ZŁ / KG	120 ZŁ / KG
CANDY BAR NA PATERACH	20 zł / os.	25 zł / os.
OWOCE Z CZEKOLADKAMI NA PATERACH MIX	120 ZŁ / KG	150 ZŁ / KG
PODKŁADKI POD TALERZE METAL / KRYSTAŁ DO WCZEŚNIEJSZEGO ZAMÓWIENIA	5 ZŁ SZT	5 ZŁ SZT
Kwiaty sezonowe / liście nieułożone w kompozycje na stół do wazonu (do zabrania po imprezie)	300 zł	400 zł