

### Biesiada 1

#### Obiad serwowany na talerzach

Krem z pieczonych pomidorów malinowych 250 ml

Wieprzowina wolno duszona w sosie, kopytka,  
sałatka wiosenna

150 g / 200 g / 150 g

Szarlotka

150 g

#### Bufet na zimno

Mix sałat z vinaigrette, kurczak, ser typu feta 150 g

Mięsa pieczone (3 rodzaje) z chrzanem,  
musztardą i ćwikłą 150 g

Deska serów ( 3 rodzaje ) z orzechami i kiścią winogron 150 g

Śledź w śmietanie z cebulką 100 g

Pajda chleba, ogórek kiszony, domowy smalec ze skwarkami  
50g / 50 g / 50 g

#### Bufet na ciepło

Barszcz z krokietem

150 ml / 100 g

Minimalna liczba gości: 30 os.

Czas trwania imprezy: 4-6 h, dodatkowa godzina: 300 zł

Przy wyborze oferty z alkoholem liczba zakupionych butelek  
musi stanowić co najmniej połowę liczby gości  
(np. przy grupie 30 os. - 15 butelek, 50 os. - 25 butelek).

### Biesiada 2

#### Obiad serwowany na talerzach

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą 250 ml

Faszerowana pierś z kurczaka, ziemniaki z koprem, fasolka szparagowa z masłem

150 g / 200 g / 150 g

Szarlotka

150 g

#### Bufet na zimno

Sałatka „Grecka” z oliwkami i sosem vinaigrette 150 g

Sałatka typu „Capresse” na wyborze sałat 150 g

Deska pieczonych mięs (4 rodzaje) z chrzanem, musztardą i ćwikłą 150 g

Deska serów (4 rodzaje) z orzechami i kiścią winogron, pajdy chleba, smalczyk domowy 150 g

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta i kremem balsamicznym 150 g

Śledź w trzech smakach i kolorach 150 g

#### Bufet na ciepło

Barszcz z krokietem

150 ml / 100 g

Minimalna liczba gości: 30 os.

Czas trwania imprezy: 4-6 h, dodatkowa godzina: 300 zł

Przy wyborze oferty z alkoholem liczba zakupionych butelek musi stanowić co najmniej połowę liczby gości (np. przy grupie 30 os. - 15 butelek, 50 os. - 25 butelek).

### Biesiada 3

#### Obiad serwowany na talerzach

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą 250 ml

Faszerowana pierś z kurczaka, sos koperkowy,  
puree ziemniaczane, fasolka szparagowa z masłem  
150 g / 200 g / 150 g

Szarlotka  
150 g

#### Bufet na zimno

Sałatka „Grecka” z oliwkami i sosem vinaigrette 150 g

Sałatka typu „Capresse” na wyborze sałat 150 g

Deska pieczonych mięs (4 rodzaje) z chrzanem, musztardą  
i ćwikłą 150 g

Deska serów (4 rodzaje) z orzechami i kiścią winogron,  
pajdy chleba, smalczyk domowy 150 g

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta  
i kremem balsamicznym 150 g

Śledź w śmietanie 150 g

#### Bufet na ciepło

Barszcz z krokietem  
150 ml / 100 g

Żeberka pieczone w sosie BBQ 150 g

Pieczone ziemniaki z ziołami i masłem  
150 g

Minimalna liczba gości: 30 os.

Czas trwania imprezy: 4-6 h, dodatkowa godzina: 300 zł

Przy wyborze oferty z alkoholem liczba zakupionych butelek  
musi stanowić co najmniej połowę liczby gości  
(np. przy grupie 30 os. - 15 butelek, 50 os. - 25 butelek).