

SPOTKANIE POŻEGNALNE 2023 - 4 pakiety z propozycjami menu na spotkanie -

Data i godzina spotkania:	Do ustalenia
Sala bankietowa:	Do ustalenia
Ilość osób:	Do ustalenia

PROPOZYCJA MENU nr 1:

DANIE GŁÓWNE (prosimy wybrać):

- ⇒ **Pularda z kurczaka, ziemniaki pieczone, surówka**
- ⇒ **Kotlet drobiowy po parysku, puree ze szczypiorkiem, surówka**
- ⇒ **Kotlet schabowy tradycyjny na smalcu, ziemniaczane puree, kapusta zasmażana**
- ⇒ **Pieczeń z karczku, kluski śląskie, modra kapusta**

DESER - ciasto serwowane porcjowo:

Szarlotka

Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY

Serwis ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ Ekspres / lub Kawa w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach w stole Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach w stole Gości**

Wybrane menu w cenie: 79 zł /os.

PROPOZYCJA MENU nr 2:

ZUPA:

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (prosimy wybrać):

- ⇒ **Rolada wieprzowa** z kluskami i modrą kapustą
- ⇒ **Kotlet Devolay** z ziemniaczanym puree i sałatką
- ⇒ **Kotlet Szwajcar** z szynką i serem, z puree i sałatką

DESER:

Ciasto domowe serwowane wieloporcyjowo w stole (2 rodzaje, 1,5 porcji/os.)

- sernik
- szarlotka

Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY

Serwis ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ Ekspres / lub Kawa w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach w stole Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach w stole Gości**

Wybrane menu w cenie: 89 zł /os.

PROPOZYCJA MENU nr 3 ← NAJPOPULARNIEJSZY WYBÓR
- TRADYCYJNY PAKIET ŚLĄSKI

ZUPA:

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

Rolada śląska wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą

DESER:

Ciasto domowe serwowane wieloporcyjowo w stole (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.)

- sernik

- szarlotka

- brownie czekoladowe

Serwis kawowo-herbaciany + WODA MINERALNA + SOK POMARAŃCZOWY + SOK JABŁKOWY

Serwis ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ Ekspres / lub Kawa w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach w stole Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach w stole Gości**
- ⇒ **sok jabłkowy w karafkach w stole Gości**

Wybrane menu w cenie: 99 zł /os.

PROPOZYCJA MENU nr 4 **- PAKIET Z DANIEM GŁÓWNYM SERWOWANYM WIELOPORCJOWO**

ZUPA: [prosimy wybrać]

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy
- Krem cebulowy z serową grzanką

DANIE GŁÓWNE: [1,5 porcji mięsa /os.]

Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach

- ⇒ Rolady 50/50: rolada wołowa i rolada wieprzowa
- ⇒ kotlet Szwajcar z długodojrzewającą szynką, pieczarkami i serem
- ⇒ schab staropolski z boczkiem i śliwką

DODATKI: [serwowane na półmiskach]

- ⇒ kluski śląskie jasne
- ⇒ ziemniaczki zapiekane ze świeżym rozmarynem
- ⇒ kapusta modra
- ⇒ kapusta zasmażana
- ⇒ surówka sezonowa
- ⇒ sos

DESER: [prosimy wybrać]

- Beza Pavlova z kremem i owocami
- Jabłecznik podany z gałką lodów
- Ciasto domowe wieloporcjowo (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.)

Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY +SOK JABŁKOWY

Serwis ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ Ekspres / lub Kawa w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach w stole Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach w stole Gości**
- ⇒ **sok jabłkowy w karafkach w stole Gości**

Wybrane menu w cenie: 149 zł /os.

NAPOJE GAZOWANE / SOKI / PIWO BUTELKOWANE I PIWO LANE:

możliwość wstawienia do dyspozycji Gości napojów, płatne tylko w razie zużycia (rozliczane po przyjęciu)

⇒ NAPOJE GAZOWANE: <i>Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schweppes / Soki TOMA</i>	8 zł / 200ml
⇒ WODA GAZOWANA: <i>Cisowianka</i>	7 – 15 zł / 300-700ml
⇒ PIWO: <i>możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego</i> <i>Piwo butelkowane (500ml; np. Książęce (4 warianty) / Pilsner Urquell / Tyskie</i> <i>Piwo bezalkoholowe LECH FREE (330ml; 4 warianty)</i>	9 – 16 zł / 300-500ml

PROPOZYCJE WIN DO OBIADU:

WINA BEZALKOHOLOWE – z winogron poddanych procesowi dealkoholizacji:

Wino bezalkoholowe białe półwytrawne / półsłodkie:	59 zł / 750 ml
Wino bezalkoholowe czerwone półwytrawne / półsłodkie:	59 zł / 750 ml

WINA KLASYCZNE:

Propozycja nr 1

Wino włoskie białe delikatnie wytrawne:	SAN DONACI	59 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone delikatnie wytrawne:	RAMARRO SYRAH	59 zł / 750 ml
<i>Dla Zainteresowanych oferujemy także półsłodkie wino białe i czerwone</i>		59 zł / 750 ml

Propozycja nr 2

Wino hiszpańskie białe wytrawne:	SEPTIMO SENTIDO VERDEJO	79 zł / 750 ml
Wino hiszpańskie czerwone wytrawne:	SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO	79 zł / 750 ml

Propozycja nr 3

Wino austriackie białe wytrawne:	GRUNER VELTLINER MUSCHELKALK	95 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone wytrawne:	PAOLEO PRIMITIVO /lub NEGROAMARO	99 zł / 750 ml

MOCNE ALKOHOLE:

Możliwość serwowania całych butelek lub też serwowanie alkoholu indywidualnie na życzenie zainteresowanym Gościom

WÓDKA:

Wódka Biały BOCIAN	9 zł / 40 ml (kieliszek)
Biały BOCIAN	69 zł / 500 ml but.
Biały BOCIAN	89 zł / 700 ml but.
Wódka Finlandia	10 zł / 40 ml (kieliszek)
Finlandia	99 zł / 500 ml but.
Finlandia	109 zł / 700 ml but.
Wódka BACZEWSKI	17 zł / 40 ml (kieliszek)
BACZEWSKI	129 zł / 500ml but.

WHISKY:

Jim Beam	159 zł / 700 ml
Jack Daniel's	169 zł / 500 ml
Jack Daniel's	199 zł / 700 ml
CHIVAS 12 YO	22 zł / 40ml
CHIVAS 18 YO	35 zł / 40ml