



T A R A



Przyjęcie okolicznościowe
„Chrzty, Urodziny, Jubileusze”

CENA PAKIETU
200 PLN

OPŁATA DLA DZIECI
Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie
Dzieci do 6 roku życia - 50% ceny

MENU

(1 do wyboru)

ZUPA

Rosół królewski z makaronem

Krem z pomidorów z mozzarellą, pesto bazyliowe z paluszkami grissini

Krem z grzybów leśnym, oliwa truflowa, świeży tymianek z maślaną grzanką

Krem z brokułów z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE

Devolay z masłem koperkowym oraz pieczeń schabowa, puree ziemniaczane z zestawem surówek

Cordon Blue, opiekane ziemniaczki z rozmarynem i tymiankiem oraz zestaw surówek

Półdzwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z kaszą gryczaną oraz zestaw surówek

Filet z kurczaka zapiekany z pesto, pomidorem i mozzarellą, puree ziemniaczane i mix sałat

DESER

Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną oraz sosem malinowym

Tiramisu

Panna cotta z musem malinowym

II DANIE GORĄCE

Strogonow

Rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą

Wołowina po burgundzku

Risotto, confitowane pomidorki z grillowaną pierśią kurczaka

Żurek ze swojską białą kielbasą

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Bukiet mięs pieczonych, wędliny, kielbasa, kabanosy, szynki, paszteciki, sałatki, galaretki, patery serów, finger food, i wiele innych pyszności

BUFET SŁODKI

Ciasta, ciasteczka, owoce

NAPOJE

Bufet ciepły - bez ograniczeń (kawa-herbata)

Napoje zimne - bez ograniczeń(soki, woda, napoje gazowane)

Istnieje możliwość uwzględnienia w menu diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej i innych

Na życzenie klienta przygotowujemy przystawkę lub zamówimy tort

Zapewniamy odświeżony wystrój, świece i kwiaty na stołach, złote lub srebrne podtalerze, lampiony

Dwie klimatyzowane sale na łączną liczbę gości do 350 osób, rzutnik multimedialny i ekran

Duży, darmowy parking, piękny ogród z altaną, agregat prądu, monitoring oraz winda

DODATKOWE ATRAKCJE

Usługa barmańska, ciężki dym, fotobudka, dmuchańce dla dzieci

Hotel TARA

60 miejsc noclegowych.

120 zł od osoby/150 zł od osoby ze śniadaniem