



TARA

CENA PAKIETU

250 PLN

OPŁATA DLA DZIECI

Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie

Dzieci do 6 roku życia - 50% ceny

Zapewniamy odświętny 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

*Dwie wielkie **ATRAKCJE - Dmuchańce dla dzieci GRATIS!***

MENU

(1 do wyboru)

ZUPA

Rosół królewski z makaronem

Krem z pomidorów z mozzarellą, pesto bazyliowe z paluszkiem grissini

Krem z białych warzyw z suszoną szynką lub boczkiem

DANIE GŁÓWNE

Kotlet devolay z masłem koperkowym oraz pieczeń schabowa, puree ziemniaczane z zestawem surówek

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem feta z pieczonymi ziemniakami i mix sałat

DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI

Nuggetsy z kurczaka z młodymi ziemniaczkami, marchewka oraz mizeria

Buurger w bułce z warzywami oraz frytki

II DANIE GORĄCE

Rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą

Podudzie z kurczaka zawijane w boczku, ziemniaki opiekane, zielona fasolka

II DANIE GORĄCE DLA DZIECI

Naleśniki z serem w polewie czekoladowej z owocami

Spaghetti bolognese

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Bukiet mięs pieczonych, wędliny, kiełbasa, kabanosy, szynki, paszteciki, sałatki, galaretki,

patery serów, finger food, i wiele innych pyszności

BUFET SŁODKI

Ciasta, ciasteczka, owoce

TORT

Tort po stronie klienta, nie pobieramy talerzykowego

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 deser