

KAMERALNA

SALA BANKIETOWA

Organizacja spotkania wigilijnego

Zestaw I

Zupa

(do wyboru jedna dla wszystkich gości)

podana w wazach

- Barszcz czerwony podany z uszkami
- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Zupa grzybowa podana z kluseczkami
- Krem z czerwonych warzyw podany z groszkiem ptysiowym
- Krem z buraka z czosnkową grzanką

Danie główne

(1 dla wszystkich gości serwowane lub

podane na paterach 2 rodzaje po 100% lub 3 rodzaje po 70%- dopłata 20 zł/os.)

- Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt./os.
- Pierogi z suszonymi pomidorami i serem 6 szt./os.
- Tradycyjny kotlet schabowy podany na kapuście zasmażanej
 - Schab duszony w sosie grzybowym
- Dorsz na pomidorowych juliennach warzywnych
- Polędwiczki z kurczaka w sosie śmietanowo-ziółowym

Dodatki do dania głównego

(do wyboru jeden dla wszystkich gości

z wyłączeniem pierogów)

- Ziemniaki z wody podane ze świeżym koperkiem
 - Ziemniaki opiekane z ziołami
- Kluski śląskie z sosem pieczeniowym
- Ryż gotowany podany z natką pietruszki
 - Puree ziemniaczane

Dodatkowo do każdego dania serwujemy bukiet surówek

KAMERALNA

SALA BANKIETOWA

Ciasto

Jeden kawałek na osobę

Podane na bufecie

Dodatkowo bez ograniczeń dla wszystkich gości

Kawa oraz herbata – podana na bufecie

Soki owocowe, woda mineralna – dostępne na stołach

Napoje gazowane (2 rodzaje) – dodatkowo 10 zł/os.

Cena menu

119 zł/os.

Lokal na wyłączność

Rezerwacja sali na 4 godziny

Każda kolejna godzina płatna 300 zł

Dekoracja stołów (obrussy na wszystkie stoły, serwetki bankietowe, świece, dekoracje świąteczne), pokrowce na wszystkie krzesła.

Oplata za wniesienie własnego alkoholu 20 zł/os.

Istnieje możliwość skorzystania z naszej oferty alkoholi