

PROPOZYCJE MENU NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA I

Zupa:

- ***Rosół z makaronem lub barszcz czysty czerwony lub żurek (do wyboru)***

Danie główne: *podawane na półmiskach lub w formie bufetu*

(2 porcje na osobę)

- ***Fileciki drobiowe z grilla***
- ***Pieczeń z karkówki w sosie ze świeżego jałowca***
- ***Kotlet schabowy „Belweder”***
- ***Pieczone udko z kurczaka***

Dodatki (1 porcja na osobę)

- ***Ziemniaki z wody z koperkiem***
- ***Ziemniaki opiekane***

Warzywa (1 porcja na osobę)

- ***Bukiet surówek***

Deser:

- ***Wypieki cukiernicze mix (babka, rolady, ciasteczka deserowe)***

1 porcja na osobę

Napoje:

- ***Woda mineralna z cytryną w dzbankach bez ograniczeń***
- ***Kawa i herbata na życzenie do ciasta***

Koszt przyjęcia propozycji I: 49 zł / osoba

PROPOZYCJA II

Zupa:

- **Rosół z makaronem lub barszcz czysty czerwony lub żurek**
(do wyboru)

Danie główne: podawane na półmiskach (2 porcje na osobę)

- **De vollay**
- **Zraziki bawarskie**
- **Pieczeń z karkówki w sosie ze świeżego jałowca**
- **Fileciki wieprzowe z grilla**

Dodatki (1,5 porcji na osobę)

- **Ziemniaki opiekane**
- **Ziemniaki z wody z koperkiem**

Warzywa (1 porcja na osobę)

- **Bukiet surówek**
- **Buraczki**

Deser:

- **Wypieki cukiernicze mix**(jabłecznik-wypiek własny, babka, rolady, ciasteczka deserowe) / 1,5 porcji na osobę

Napoje:

- **Soki** w dzbanach (1 porcja na osobę 0,2l) lub **kufel piwa** (1 porcja na osobę 0,3l)
- **Woda mineralna niegazowana w dzbankach z cytryną** bez ograniczeń
- **Kawa i herbata** na życzenie do ciasta

Koszt przyjęcia propozycji II: 65 zł / osoba

PROPOZYCJA III

Zupa:

- ***Rosół z makaronem lub barszcz czysty czerwony lub żurek***
(do wyboru)

Danie główne: podawane na półmiskach lub w formie bufetu
(2,5 porcje na osobę)

- ***De volley z kurczaka***
- ***Pieczeń z karkówki w sosie ze świeżego jałowca***
- ***Pierś z kurczaka nadziewana zielonymi oliwkami i świeżą natką pietruszki***
 - ***Kotlet po szwajcarsku***
 - ***Zraziki bawarskie***

Dodatki (1,5 porcji na osobę)

- ***Ziemniaki z wody z koperkiem***
 - ***Frytki***
- ***Ziemniaki opiekane***

Warzywa (1,5 porcji na osobę)

- ***Bukiet surówek***
 - ***Buraczki***
- ***Kapusta zasmażana z grzybami***

Deser:

- ***Wypieki cukiernicze mix*** (2 porcje na osobę)

Napoje:

- ***Woda mineralna z cytryną w dzbankach bez ograniczeń***
 - ***Kawa i herbata na życzenie do ciasta***
- ***Sok owocowy (1 porcja na osobę 0,2l) lub kufel piwa (1 porcja na osobę 0,3l)***

Koszt przyjęcia propozycji III: 77 zł / osoba

Powyższe menu polecamy dla:

- *dla firm na imprezy integracyjnych,*
- *wieczorów panieńskich i kawalerskich,*
 - *spotkań klasowych*
 - *urodziny, imieniny*
 - *chrzciny*
 - *obiady rodzinne*
 - *uroczysta kolacja*
 - *stypy.*

Powyższe menu nie podlegają zmianom, można jedynie dodawać do nich dania, nie dotyczą imprez typu : wesele, komunia.

Istnieje możliwość ułożenia indywidualnego menu do wskazanej ceny, pełen wykaz dań znajduje się na naszej stronie internetowej: www.hotelkj.pl w zakładce restauracja.

Powyższe menu możemy dostarczyć w formie catering na wskazane miejsce.

Wszelkie pytania proszę kierować pod adres mailowy: i.godlewska@hotelkj.pl

