

Dania zimne (wystawione na stoły od początku 3 do wyboru)

Polskie wędliny | pikle warzywne  
Pieczona szynka | sos tatarski  
Pieczony pasztet | mus żurawinowy  
Kotleciki mielone | sos ogórkowy  
Kompozycja serów | owoce | orzechy  
Koreczki Caprese  
Jajka w sosie tatarskim  
Chrupiący bukiet sałat | grillowany kurczak | sos czosnkowy  
Sałatka jarzynowa tradycyjna  
Sałatka | makaron kolorowy | rukola | suszony pomidor | prażony słonecznik  
Ryba po grecku  
Tortilla | serek śmietankowy | łoś  
Ślimaczki szpinakowe z ciasta francuskiego  
Śledzie w oleju lnianym i cebulką | Śledzie staropolskie w śmietanie

Zupa serwowana (2 do wyboru)

Bulion drobiowy | kluski | marchewka | natka pietruszki  
Staropolski żurek | biała kiełbasa | jajko  
Krem z białych warzyw | chrupiący boczek wędzony  
Krem pomidorowy | mozzarella | pestki dyni  
Krem marchewkowo – imbirowy | grzanki ziołowe  
Zupa cebulowa | grzanki czosnkowe | ser

Danie gorące serwowane (2 do wyboru)

Krucha pieczeń wieprzowa | sos myśliwski  
Staropolskie zrazy wieprzowe | sos pieczeniowy  
Połudwiczka wieprzowa | sos żubrówkowy  
Filet z kurczaka na parze | sos pieczarkowy | natka pietruszki  
Filet z kurczaka faszerowany suszonym pomidorem i serem | sos śmietanowo – pomidorowy

Dania główne wegetariańskie (do wymiany 2. dania dla osób którzy nie jedzą mięsa)

Gołąbki z kaszą pęczak i borowikami | sos śmietanowy | słonecznik prażony  
Kaszotto z suszonymi pomidorami | warzywa grillowane  
Babka ziemniaczana | gulasz z papryką i ciecierzycy  
Kotlety z soczewicy czerwonej | dip jogurtowy  
Kotlety z selera a la schabowy  
Gnocchi | pieczarki | szpinak

Dodatek gorący serwowane (2 do wyboru)

Młode ziemniaki | koperek  
Puree ziemniaczane  
Kluski śląskie  
Kopytka domowe  
Pieczone ziemniaki | rozmaryn  
Frytki



### Surówki (2 do wyboru)

Kapusta czerwona  
Modra kapusta (czerwona kapusta na ciepło)  
Kapusta biała  
Mizeria | śmietana | koperek  
Marchewka z jabłkiem  
Buraczki na zimno

### Deser serwowany (1 do wyboru)

Szarlotka | bita śmietana  
Sernik na ciemnym spodzie  
Sernik z brzoskwinia  
Pleśniak  
Delicja czekoladowa  
Ciasto kokosowe  
Deser bezowy w szkle | krem z mascarpone i śmietaną | mus malinowy  
Lody waniliowe z gorącymi jagodami

### Menu Dziecięce

Domowy rosół z makaronem  
Stripsy z kurczaka z frytkami i mizerią  
Lody śmietankowe z smarties i bitą śmietaną

### Napoje

Kawa  
Herbata  
Woda z cytryną  
Soki

### Zawarte w cenie menu

- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Bezpłatny parking
- Plac zabaw dla dzieci
- Białe obrusy na stoły
- Złożone bawełniane serwety
- Koszty dekoracji w żywe kwiaty 300 PLN lub we własnym zakresie.
- Warunkiem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 30%.
- Ostateczną liczbę osób należy podać 3 dni przed uroczystością, mniejsza liczba osób nie będzie uwzględniona w dniu imprezy.

### Dodatkowe usługi

- Open bar: Wino białe i czerwone | piwo | wódka 75 zł/ os.
- Opłata „korkowa” 50 zł/os.
- Białe, bankietowe pokrowce na krzesła 12 zł/ os.
- Rzutnik oraz ekran projekcyjny 200 zł

### **Cena brutto 189 zł/os.**

Dzieci do 3 lat bezpłatnie, dzieci od 3 do 12 lat 50% zniżki na ustaloną cenę

Czas trwania uroczystości do 5 godzin.

Ceny w razie wzrostu inflacji mogą ulec zmianie.



Kompleks Konferencyjno - Wypoczynkowy



Krutyn 14, 11-710 Piecki, Tel: +48 89 742 18 36

www.mazursyrenka.com  

