

Menu na Imprezę Okolicznościową

ZUPA:

Staropolski rosół z makaronem lub zupa grzybowa z kluseczkami – do wyboru

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny Kotlet De Volaille, Karkówka pod Pierzynką, Roladka Drobiowa w Sosie Śmietanowo – Koperkowym, Zrazy w Sosie, Kotlet Schabowy, Filet z Kurczaka, Surówka Mix, Ziemniaczki Zapiekane, Frytki

ZIMNE ZAKAŚKI (potrawy do wyboru):

schab pieczony (ze śliwkami), karkówka pieczona z chrzanem, ryba po grecku, rolada drobiowa, sałatka z tortellini, sałatka gyros, sałatka grecka, sałatka cesar, półmisek szwedzki (wędliny, kabanosy, wykwentne sery, tartinki), śledzik w śmietanie, tymbalik drobiowy, łosoś wędzony, fantazja z kurczaka ze szpinakiem, kebabki z sosem czosnkowym, ciastko francuskie z łososiem i szpinakiem, befsztyk tatarski

ZAKAŚKI CIEPŁE (danie do wyboru):

forszmak drobiowy, szaszłyki w sosie słodko - kwaśnym z czerwonym ryżem, szynka pieczona, barszcz z pasztecikami, karkówka w jarzynach pod serową pierzynką

NAPOJE GORAĆE:

kawa, herbata – bez ograniczeń

Koszt od osoby - 150 zł/osoba

Nie stosujemy opłat dodatkowych - np. za wynajem sali, za obsługę, typu „korkowe” itp.

Dodatkowo proponujemy nocleg dla gości w cenie: 100 zł od osoby

UWAGA: w powyższą cenę nie wliczono alkoholu, ciast, napoi i owoców, dekoracji sali

Warunki płatności: zadatek 30% - 14 dni po rezerwacji sali i zgłoszeniu orientacyjnej ilości gości 2 wpłata - do 100% należności - na dzień przed imprezą

Dodatkowych Informacji udzieli Państwu Dział Gastronomii Ośrodka.

blankaleba@wp.pl

telefon – 798 181 119

www.costablanka.pl