

Festa

CHRZCINY



LAWENDOWY
ZAKĄTEK

IDEALNE MIEJSCE NA TWOJĄ UROCZYSTOŚĆ

lawendowy2@gmail.com

+48 504225451



PROPOZYCJA I

ZUPA (1 do wyboru z listy)

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru z listy)

DANIE WEGETARIAŃSKIE (opcjonalnie 1 do wyboru z listy)

PRZEKĄSKI

- Carpaccio z buraka i pestkami dyni
- Karkówka z marynaty majerankowo- czosnkowej
- Pasztet wiejski z żurawiną
- Sałatka Cezar z kurczakiem

DESER (serwowany indywidualnie)

- Sernik z musem owocowym lub szarlotka

Kawa / Herbata

Sok pomarańczowy / Jabłkowy

Woda z cytryną i miętą

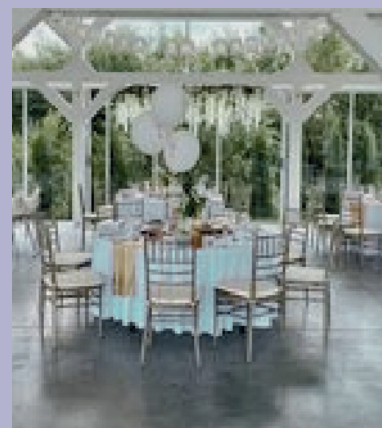
DLA DZIECI

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Danie główne

Filet z kurczaka, z frytkami, z mizerią





PROPOZYCJA II

ZUPA (1 do wyboru z listy)

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru z listy)

II DANIE

mix wiejski (pierogi, babka ziemniaczana, kartacze)

DANIE WEGETARIAŃSKIE (opcjonalnie 1 do wyboru z listy)

PRZEKĄSKI

- Deska wędlin i mięs
- Pasztet wiejski z wędzoną słoniną z dipem chrzanowo-śmietanowym
- Galantyna z kury nadziewana musem szpinakowym
- Mini tortille
- Gruszka w otulinie z boczku
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Pikle
- Pieczywo
- Sos bankietowy

DESER

- Słodki stół

Kawa / Herbata

Sok pomarańczowy / Jabłkowy

Woda z cytryną i miętą

DLA DZIECI

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Danie główne

Filet z kurczaka, z frytkami, z mizerią





PROPOZYCJA III

ZUPA (1 do wyboru z listy)

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru z listy)

II DANIE

serwowane na półmiskach (1 do wyboru z listy)

DANIE WEGETARIAŃSKIE (opcjonalnie 1 do wyboru z listy)

PRZEKĄSKI

- Tatar wołowy z dodatkami
- Deska wędlin i mięs
- Śledź na chutney z czerwonej cebuli
- Terrina drobiowa z pistacjami
- Polędwiczka w algach z musem chrzanowym
- Sałatka z gruszką smażoną w miodzie z wędzonym serem i żurawiną
- Sałatka z grillowanymi polędwiczkami kurczaka i chipsem z bekonu
- Pikle
- Pieczywo
- Sos bankietowy

DESER

Słodki stół

Kawa / Herbata

Sok pomarańczowy / Jabłkowy

Woda z cytryną i miętą

DLA DZIECI

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Danie główne

Filet z kurczaka, z frytkami, z mizerią



Lista dań do wyboru:



ZUPY

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z grzybów leśnych z grzankami ziołowymi
- Żurek podlaski
- Krem curry z pulpecikami mięsnym
- Kremowa zupa z białych warzyw z prażonymi migdałami



DANIA GŁÓWNE

- Filet z kurczaka sous vide w sosie ziołowym z puree ziemniaczanym i warzywa na parze
- Karkówka w sosie teriyaki z kopytkami i białą kapustą
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych, gratin ziemniaczane, tagliatelle warzywne
- Schab w sosie własnym, ziemniaki z wody, zestaw surówek
- Policzki wieprzowe w sosie własnym, puree majerankowo-chrzanowe, warzywa glazurowane



DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Kotlet warzywny
- Pierogi ze szpinakiem
- Papryka zapiekana z kaszą kuskus
- Okoń nilowy pieczony ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

REALIZACJA PRZYJĘCIA:

- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 1000 zł, płatna przelewem lub na miejscu
- Ostateczne potwierdzenie liczby osób i menu na 7 dni przed planowanym przyjęciem
- Czas trwania przyjęcia: zestaw I do 4 h
- zestaw II i III do 6 h
- Przedłużenie - koszt 600 zł za każdą rozpoczętą godzinę
- Nie pobieramy opłaty za wniesiony alkohol oraz tort
- Napoje gazowane - dopłata 15 zł/os.
- Poniżej 20 os. doliczamy dodatkową opłatę za obsługę 300 zł
- Organizacja chrzcin w Oranżerii od min. 30 os.
- Pozostałe jedzenie pakujemy, do końcowego rachunku doliczamy jedynie koszt opakowań
- Udostępniamy miejsce dla mamy karmiącej
- Zapewniamy kołyskę dla maluszka

Dzieci do lat 4 - 49 zł

Dzieci od lat 4 do 8 - 50% ceny



PROMOCJA:

- *Rezerwacja powyżej 50 osób dorosłych -tort w cenie
- *Rezerwacja powyżej 60 osób -10 zł/os.
- *Promocje nie łączą się