

PROPOZYCJA I - 135,00 zł/os.**Zupa (250ml/os.)***(jedna do wyboru)*

Rosół drobiowy z makaronem

Krem z białych warzyw z chipsem serowym

Krem z pomidorów z białą Mozzarellą

Danie główne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 dania serwowane na paterach)*

Polędwiczka wieprzowa faszerowana buraczkami w różowym sosie śmietanowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym

Pieczony schab z kolorowym pieprzem w sosie węgierskim

Tradycyjny kotlet schabowy smażony z pieczarkami

Pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem Cheddar

De'volaille z masełkiem i pietruszką

Filet z dorsza przekładany czosnkowym szpinakiem zapieczony serem

Kotleciki warzywne na pomidorowej salsie

Dodatki ziemniaczane (200g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w ziołach z pieca

Opiekane kopytka

Kluseczki Gnocchi w sosie śmietanowym



Dodatki warzywne (150g/os.)

(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)

Świeże warzywa z sosem vinegret

Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw

Marchewka z chrzanem

Colesław

Przekąski zimne

Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karkówka marynowana w ziołach, rolada z boczku - 80g/os.

Ruloniki z tortilli z łososiem wędzonym i serkiem Mascarpone – 1 sztuka/os.

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym, ogórkiem i drobno siekaną cebulką – 1 sztuka/os.

Deska serów żółtych i pleśniowych - 80g/os.

Krewetki w cieście ziemniaczanym z sosem słodko - pikantnym – 1 sztuka/os.

Koreczki tradycyjne (wędlina, ser, warzywa konserwowe) – 1 sztuka/os.

Sałatka z majonezowa z tuńczykiem, zielonym groszkiem, cebulką – 50g/os.

Sałatka meksykańska z makaronem, czerwoną fasolą i kukurydzą – 50g/os.

Sałatka gyros z kurczakiem – 50g/os.

Dodatki: pieczywo, masło, chrzan, ćwikła

Słodkości

Ciasto (różne rodzaje) – 1 sztuka/os.

Patery owoców świeżych – 100g/os.

Tort – 120g/os.

Napoje

Kawa z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinowy) – bez ograniczeń

Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinowy) – bez ograniczeń

Soki owocowe/woda mineralna z cytryną – 1 litr/os.

PROPOZYCJA II - 110,00 zł/os.**Zupa (250ml/os.)***(jedna do wyboru)*

Rosół drobiowy z makaronem

Krem z białych warzyw z chipsem serowym

Krem z pomidorów z białą Mozzarellą

Danie główne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 dania serwowane na paterach)*

Polędwiczka wieprzowa faszerowana buraczkami w różowym sosie śmietanowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym

Pieczony schab z kolorowym pieprzem w sosie węgierskim

Tradycyjny kotlet schabowy smażony z pieczarkami

Pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem Cheddar

De'volaille z masełkiem i pietruszką

Filet z dorsza przekładany czosnkowym szpinakiem zapieczony serem

Kotleciki warzywne na pomidorowej salsie

Dodatki ziemniaczane (200g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w ziołach z pieca

Opiekane kopytka

Kluseczki Gnocchi w sosie śmietanowym



Dodatki warzywne (150g/os.)

(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)

Świeże warzywa z sosem vinegret

Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw

Marchewka z chrzanem

Colesław

Przekąski zimne

Rolada szpinakowa z twarogiem i wędzonym łososiem - 1 sztuka/os.

Ruloniki z tortilli z guacamole i świeżymi warzywami - 1 sztuka/os.

Koreczki z panierowanym serem Camembert i winogronem - 1 sztuka/os.

Fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo - migdałowej z dipem ziołowym - 50g/os.

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami na kompozycji świeżych warzyw z sosie winegret - 50g/os.

Sałatka makaronowa z Fetą, oliwkami, suszonymi pomidorami, papryką, czerwoną cebulką, ogórkiem i oliwą z oliwek - 50g/os.

Słodkości

Ciasto (różne rodzaje) – 1 sztuka/os.

Patery owoców świeżych – 100g/os.

Tort – 120g/os.

Napoje

Kawa z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinowy) – bez ograniczeń

Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinowy) – bez ograniczeń

Soki owocowe/woda mineralna z cytryną – 1 litr/os.



PROPOZYCJA III - 100,00 zł/os.**Przystawka (100g/os.)***(jedna do wyboru)*

Carpaccio z łososia wędzonego z Parmezanem i oliwkami

Roladki z grillowanego bakłażana z musem kaparowo – czosnkowym

Roladki z szynki parmeńskiej z pastą serowo - orzechową

Zupa (250ml/os.)*(jedna do wyboru)*

Rosół drobiowy z makaronem

Krem z białych warzyw z chipsem serowym

Krem z pomidorów z białą Mozzarellą

Danie główne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 dania serwowane na paterach)*

Polędwiczka wieprzowa faszerowana buraczkami w różowym sosie śmietanowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym

Pieczony schab z kolorowym pieprzem w sosie węgierskim

Tradycyjny kotlet schabowy smażony z pieczarkami

Pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem Cheddar

De'volaille z masełkiem i pietruszką

Filet z dorsza przekładany czosnkowym szpinakiem zapieczony serem

Kotleciki warzywne na pomidorowej salsie



Dodatki ziemniaczane (200g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w ziołach z pieca

Opiekane kopytka

Kluseczki Gnocchi w sosie śmietanowym

Dodatki warzywne (150g/os.)*(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)*

Świeże warzywa z sosem vinegret

Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw

Marchewka z chrzanem

Colesław

Słodkości

Ciasto (różne rodzaje) – 1 sztuka/os.

Patery owoców świeżych – 100g/os.

Tort – 120g/os.

Napoje

Kawa z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinowy) – bez ograniczeń

Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinowy) – bez ograniczeń

Soki owocowe/woda mineralna z cytryną – 1 litr/os.

**W podanych wycenach zapewniamy Państwu:**

- nakrycie i dekoracja stołu (obrusy, bieżnik, kwiaty cięte, serwetki, świeczki tealight),
- pokrowce na krzesła dla wszystkich Gości (+ kokarda na krzesło dla dziecka Komunijnego),
- przygotowanie stołu szwedzkiego na serwis kawowy i słodkości,
- obsługę kelnerską.

minimalna wartość zamówienia to 3 000,00 zł*Dodatkowe koszty:**

Wynajem Sali Europejska 33 - ustalony indywidualnie (Piotr Kozłowski tel.: 502 082 600)

Opłata serwisowa za własne (dodatkowe) ciasto – 3 zł/os.

Opłata serwisowa za alkohol – 5 zł/os.

KONTAKT: 509 361 001 | paulina.kosior@santorinibar.pl