

## Jadłospis na 18 urodziny

Cena: 145 zł/osoba

minimum 30 osób, czas imprezy: 6 godzin  
(godziny podane w jadłospisie są przykładowe)

### DANIE GŁÓWNE (godz. 20:00):

#### Mięsa

(na każdą osobę przypadają 2 porcje):

- kotlet z piersi drobiowej w panierce
- pieczone udko z kurczaka
- kotlet wieprzowy mielony
- karkówka pieczona w ziołach

#### Ziemniaki młode w mundurkach z masłem i koperkiem

#### DO WYBORU:

- lasagne ze szpinakiem i serem mozzarella (serwowana w bemarze)
- lasagne z mięsem, sosem pomidorowym i serem mozzarella (serwowana w bemarze)

#### Bukiet surówek:

- surówka colesław z białej kapusty
- bukiet sałat z sosem vinegret
- buraczki tarte z cebulką

#### DESER (tort i ciasto):

Tort tradycyjny - dowolne smaki do wyboru (0,12 kg na osobę):

- kremowy z alkoholem: węgierski z wiśniami, orzechowy z orzechami włoskimi, kawowy, czekoladowy, tort szefa
- śmietanowy z owocami: brzoskwinie, maliny, truskawki, jagody, szwarzwaldzki z wiśniami
- bananowy na cieście czekoladowym

## Ciasta - do wyboru kilka gatunków (0,20 kg na osobę):

- Ciasta tradycyjne: serniki: sernik babuni, sernik wrocławski, sernik oreo, sernik krakowski, sernik wiedeński, seromakowiec, serojabłecznic, sernik z brzoskwiniami, sernik na zimno z galaretką, sernik cherry z wiśniami na zimno, jabłecznic, królewiec, krówka, jogurtowe, miodownik, piernik
- Ciasta deserowe: bananowe, chrupiąca czekolada, czekoladowe, delicja, diablo, jogobella, orzechowe, makowiec na biszkopcie, makowo-porczyzkowe, marysienka, owocowy czar, rafaello ciemne, rafaello jasne, snickers, tortoletka, węgierskie, zebra

UWAGA: tort w stylu angielskim (dekorowany masą cukrową) jest płatny dodatkowo – wycena indywidualna

## Kawa i herbata bez ograniczeń (samoobsługa)

### ZIMNY BUFET

(3 rodzaje do wyboru):

- patera wędlin i serów z oliwkami (szynki, kiełbasy, kabanosy; sery: żółte, pleśniowe, wędzone)
- sałatka cezar z sałatą rzymską, grillowaną piersią drobiową, grzankami, parmezanem i sosem cezar
- sałatka grecka z serem typu feta, czerwoną cebulą, pomidorami, ogórkami, oliwkami czarnymi i zielonymi oraz sosem vinegret
- sałatka gyros z mięsem drobiowym, kapustą pekińską, ogórkami i sosem majonezowym
- sałatka włoska z kulkami mozzarelli, pomidorkami koktajlowymi, czarnymi oliwkami, świeżą bazylią i oliwą
- sałatka z boczkiem, papryką czerwoną, cebulą, sałatami: lodową, rzymską i rukolą oraz sosem vinegret
- sałatka z pieczonymi burakami, serem kozim, rukolą, orzechami i octem balsamicznym
- tortille na zimno ( 3 rodzaje: z pastą chrzanową i łososiem; z pieczoną piersią indyka i rukolą; z pastą jajeczną i serem żółtym)

## Pieczyno i masło ziołowe

### KOLACJE

2 rodzaje do wyboru (godz. 23:00 i 01:00):

- barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i serem żółtym
- frytki ze stripsami drobiowymi sosem jogurtowo-czosnkowym i keczupem
- kiełbaski śląskie grillowane oraz cienkie kiełbaski białe zawijane w plastry boczku
- lasagne z mięsem, sosem pomidorowym i serem mozzarella (serwowana w bemarze)
- lasagne ze szpinakiem i serem mozzarella (serwowana w bemarze)
- strogonow na wołowinie z pieczarkami
- tortilla meksykańska z wołowiną, czerwoną fasolą, papryką i kukurydzą zapiekana pod serem żółtym

### **DODATKOWO MOŻNA ZAMÓWIĆ:**

- 12,00 zł/szt. deser truskawkowo-waniliowy
- 12,00 zł/szt. kawa mrożona z gałką lodów rzemieślniczych (własna produkcja) i naturalną bitą śmietaną
- 12,00 zł/szt. porcja dowolnego mięsa (min. 15 porcji)
- 12,00 zł/szt. pucharek lodów rzemieślniczych w (3 smaki, własna produkcja) z naturalną bitą śmietaną i polewą
- 12,00 zł/szt. sałatka owocowa z sokiem owocowym
- 24,50 zł/kg dodatkowe ciasto – dowolne rodzaje
- 24,50 zł/kg waniliówki z kremem budyniowym patisiere
- 3,50 zł/szt. małe, kruche babeczki z owocami z kremem budyniowym patisiere
- 35,00 zł/kg kulebiaki francuskie z kapustą i pieczarkami
- 35,00 zł/kg pikantne paluchy z ciasta francuskiego
- 35,00 zł/kg rożki hiszpańskie z kremem alkoholowym w czekoladzie

### **We własnym zakresie można zakupić:**

- alkohol (szampan, wino, wódka, piwo)
- napoje (soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna)
- owoce (winogrona, banany, mandarynki, pomarańcze, kiwi)

**UWAGA:** W naszych potrawach i wyrobach cukierniczych mogą znajdować się **ALERGENY: GLUTEN, JAJA, ORZESZKI ZIEMNE, SOJA, MLEKO, ORZECHY, NASIONA SEZAMU.**

Ponadto, do produkcji używane są owoce, czekolada, przyprawy oraz inne składniki, które u osób uczulonych mogą wywołać reakcję alergiczną.