

Propozycja Menu Przyjęcia
105 zł od osoby max czas trwania do 4 h, każda
kolejna płatna dodatkowo

Propozycja I

Zupa: Rosół z makaronem
Danie główne: Rolada śląska wieprzowa
Dodatki: Kluski śląskie, Kapusta czerwona
Zimna Płyta : Zestaw wędlin, Sałatka z serem feta, Sałatka Cezara, Pieczywo,
masło
Gorąca Kolacja Żurek śląski

Propozycja II

Zupa:Zupa krem
Danie główne Udko trybowane
Dodatki Ziemniaki puree, Zestaw surówek
Zimna Płyta: Plater wędlin, Sałatka wiosenna, Śledź w oleju, Pieczywo, masło
Gorąca Kolacja: Barszcz czerwony z krokietem

Propozycja Menu Przyjęcia
235 zł od osoby max czas trwania do 7 h, każda kolejna
płatna dodatkowo

Zupa: rosół wiejski z makaronem
Danie główne: mięsa podawane platerowo na stołach - rolada wieprzowa,
schab rolowany, pałki z kurczaka – 2 szt mięsa / osoba
Dodatki: ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix
sałat z sosem z pesto bazylikowym, sałatka z kapusty pekińskiej
Zimna Płyta : mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 2 rodzaje
śledzi, 2 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi
pastami faszerowane musami pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z
pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, pikle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło
smakowe
Gorąca Kolacja (podawana jednoporcjowo) : Steki grillowane z karczku z
pomidorkami pieczonymi na maśle lub połówki z kurczaka z sosem serowym podane z
ziemniaczkami pieczonymi, kuleczkami ziemniaczanymi i zestawem surówek

Propozycja Menu Przyjęcia
265 zł od osoby max czas trwania do 7 h, każda kolejna
płatna dodatkowo

Zupa: bulion na wywarze mięsno-warzywnym podany z kołdunami

Danie główne: mięsa serwowane: rolada wołowa, schab nadziewany śliwkami morelami, kurczak po marynarsku – 2 szt mięsa / osoba

Dodatki: ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z sosem z pesto bazylikowym, sałatka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta: (w formie bufetowej) mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 2 rodzaje śledzi, 2 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, pickle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I: (podawana jednoporcjowo) Sakiewki z grzybkami – pieczarkami podsmażanymi na maśle (klarowanym, kofty wieprzowo-jagnięce podane z ziemniaczkami pieczonymi, ryż czerwony, zestawem surówek

W cenie menu:

Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Propozycja Menu Przyjęcia
345 zł od osoby max czas trwania do 8h, każda kolejna
płatna dodatkowo

Przystawka: carpaccio z buraka pieczonego podane z kozim serem, tost z chleba wiejskiego

Zupa: krem z białych warzyw z nutą musu chrzanowego podany z grzankami z wiejskiego chleba podsmażanymi na maśle i chrustem z szynki parmeńskiej

Danie główne: mięsa serwowane: rolada wołowa, udka z kaczki pieczone w jabłkach i majeranku, roladki z zielonymi szparagami z prażonymi migdałami – 2 szt mięsa / osoba

Dodatki: ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z sosem z pesto bazylikowym, sałatka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta: (w formie bufetowej) mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 2 rodzaje śledzi, 2 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, plastry łosia wędzonego z melonem gala, śliwki w bekonie, szynka z twarożkiem z masą chrzanowo-orzechową, pickle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I: (podawana jednoporcjowo) Polędwica wieprzowa podana przez szefa kuchni, łosoś pieczony w całości w świeżych ziołach, kluseczki podsmażane, dodatki jarzyny podane z masłem migdałowym, sałatka z pora z anansem

W cenie menu:

Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Propozycja Menu Przyjęcia
345 zł od osoby max czas trwania do 8 h, każda kolejna
płatna dodatkowo

Przystawka: płaty z piersi z kaczki pieczonej podane z musem malinowym na bukiecie różnokolorowych sałat

Zupa: krem z pomidorów z gorgonzolą, bazylią podany z grzankami z wiejskiego chleba podsmażanymi na maśle i chrustem z szynki parmeńskiej lub inna do indywidualnego ustalenia

Danie główne: mięsa serwowane: rolada wołowa, udka z kaczki pieczone w jabłkach i majeranku, roladki z zielonymi szparagami z prażonymi migdałami
– 2 szt mięsa / osoba lub inne do indywidualnego wyboru

Dodatki: ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z sosem z pesto bazylikowym, sałatka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta:(w formie bufetowej) (mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 2 rodzaje śledzi, 2 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, deska serów pleśniowych, plastry łososia wędzonego z melonem gala, śliwki w bekonie, szynka z twarożkiem z masą chrzanowo- orzechową, piklarzynki konserwowe, plater ryb wędzonych, pierożki z salsą, tatar wołowy w ilości 20% do ilości osób, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I: (podawana jednoporcjowo) szynka pieczona po bawarsku, pałki z kurczaka w marchewce i oliwkach zielonych podane z ziemniaczkami pieczonymi, księżycy w skórce, zestawem surówek

W cenie menu:

Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Propozycje te nie obejmują alkoholu, ciast, napoi. Istnieje możliwość dostarczenia własnych napoi, alkoholu, ciast, w tym przypadku serwis dodatkowo płatny w zależności od wybranego menu od 10 zł / osoba Ostateczne rozliczenie finansowe za organizację uroczystości i następuje po jej zakończeniu, natomiast ostateczna ilość osób zostaje podana najpóźniej 7 dni przed jej rozpoczęciem w formie czytelnej dla obu stron.

Do cen należy doliczyć 500 zł opłaty energii

W razie jakichkolwiek pytań z Państwa strony, prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy, wszelkie modyfikacje i ustalenia indywidualne są możliwe do realizacji. Jesteśmy otwarci na Państwa oczekiwania i sugestie. Możliwość tworzenia własnego autorskiego menu

Z wyrazami szacunku,

Justyna Kocur 502-086-878 – dyrektor Kompleksu Laguna