

Szanowni Państwo,

miło nam będzie gościć Was u nas, w Kaczym Siole. Poniżej przedstawiamy przykładowe menu na uroczystości rodzinne. W ramach oferty zapewniamy podstawowy wystrój miejsca uroczystości i obsługę cateringową oraz możliwość korzystania z ogrodu.

Podane ceny obowiązują dla grup **od 20 osób i więcej**. Koszt dla mniejszej liczby Gości jest uzgadniany indywidualnie.

Menu na uroczystości rodzinne

WIOSNA - LATO 2025 ROKU

WERSJA I: 260 ZŁ / OS.

Zupa / 1 do wyboru

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów
- Chłodnik

Dania główne / 2 do wyboru

- Kotlet devolaille z masłem czosnkowym
- Tradycyjny schabowy
- Kotlet mielony wieprzowy
- Nuggetsy z kurczaka
- Dorsz w sosie z suszonych pomidorów
- Łosoś pieczony

Dodatki / 2 do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Ryż / kasza

Napoje

- Woda z cytryną
- Kawa i herbata

Dodatki warzywne / 2 do wyboru

- Ciesław
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Groszek z marchewką z bułką tartą
- Mizeria z ogórków

Ciasta na paterach

- Kruche z malinami i budyniową pianką
- Sernik rosa

Kolacja

- Deska serów i wędlin
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem fetą i rukolą
- Tortille z humusem / kurczakiem / łososiem / warzywami
- Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, bazylią i sosem ziołowym)
- Hummus + warzywa (marchew, seler naciowy)
- Pieczywo i masło

WERSJA II: 290 ZŁ / OS.

Zupa / 1 do wyboru

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów
- Chłodnik

Dania główne / 3 do wyboru

- Kotlet devolaille z masłem czosnkowym
- Tradycyjny schabowy
- Kotlet mielony wieprzowy
- Nuggetsy z kurczaka
- Dorsz w sosie z suszonych pomidorów
- Łosoś pieczony

Dodatki / 3 do wyboru

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Ryż / kasza

Dodatki warzywne / 3 do wyboru

- Colesław
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Groszek z marchewką z bułką tartą
- Mizeria z ogórków

Ciasta na paterach

- Kruche z malinami i budyniową pianką
- Sernik królewski lub 3bit (do wyboru)
- Słonecznikowiec

Napoje

- Woda z cytryną
- Kawa i herbata

Kolacja

- Deska serów i wędlin
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem fetą i rukolą
- Tortille z humusem / kurczakiem / łososiem / warzywami
- Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, świeżą bazylią i sosem ziołowym)
- Hummus i słupki warzywne
- Pieczywo i masło

Do wyboru na ciepło: barszcz czerwony z pasztecikami / lecho z kielbaską i bagietka czosnkowa

Okolicznościowe torty można zamówić oddzielnie lub kupić / zrobić we własnym zakresie (*jednak istnieje obowiązek podpisania oświadczenia o ponoszeniu odpowiedzialności za dostarczone wypieki*)

W dniu dzisiejszym dysponujemy **salą**, która pomieści do 25 osób oraz **namiotem imprezowym**, dedykowanym na uroczystości do 35-40 osób.

Planowany czas pobytu do godziny 20.00 (*możliwość zmiany po wcześniejszym uzgodnieniu*).

Zapraszamy!

~ Tamara Duško



+48 600 826 340



fundacja@kaczysiolo.pl