

Bufet kawowy całodzienny 2022

Serwis - 29 zł/osoba

Kawa lub herbata, ciasteczka kruche mix, woda, dwa rodzaje soków,

Serwis - 39 zł/osoba

Kawa lub herbata, ciasteczka kruche mix 100 g, ciasto 1.5 p /os
pieczone -2 rodzaje, woda, dwa rodzaje soków

Serwis - 60 zł/osoba

Kawa lub herbata, ciasteczka kruche mix 100 g, ciasto
pieczone 2p./os- 2 rodzaje, owoce sezonowe, kanapki dekoracyjne
1p/os, woda, dwa rodzaje soków

1-Szkolenia ;



Propozycja menu I – Szkolenie/Konferencja

Obiad

35 zł/os

Rosół z makaronem 200ml
Kotlet de volaille z masłem 100g
Ziemniaki z koperkiem 250g
Sos pieczeniowy
Surówka z białej kapusty 150g
Napoje/woda 200ml

Kolacja Uroczysta 2p/os

130 zł/os

Krem pieczarkowy 200 ml

Pieczeń z karkówki w sosie własnym 100g
Kotlet schabowy 100g
Roladki ze schabu w sosie grzybowym 100g
Mielony z pieczarką 100g

Ziemniaki gotowane 250g

Bukiet surówek 150g
Bukiet warzyw na ciepło 100g
Napój/woda

Zimne zakąski 2,5p/os

Karkówka w sosie tatarskim 100g
Szynka po rusku w galarecie 50/30/100
Galart wieprzowy 50/100
Pstrąg w galarecie 50/100

Deska wiejska 120g/os.

Pasztet z dziczyzny, boczek rolowany, kabanosy, kiełbasa myśliwska,
szynka surowa wędzona, szynka gotowana,
Ogórki , smalec

Sałatka jarzynowa 100g
Sałatka grecka 100g
Pieczywo,
masło

Kolacja

Barszcz czysty 200ml

Nocleg

cena za pokoje

II DZIEŃ

8:00 – 10:00 Śniadanie

35 zł/os

Wędlina krojona
Szyunki krojone
Sery żółte
Gzik
twarożek
Sery topione
Pomidor, ogórek
Sałata, rzodkiewka
Jogurty
Musli/płatki kukurydziane
Mleko zimne/ciepłe
Jajko w majonezie
Parówki na ciepło
Jajecznicza
Masło
Ciasto
Owoce
Napoje
Pieczywo różne
Kawa/herbata
Płyta wyrobów własnych : kielbasa z dzika, paszтет,
kielbasa słoikowa, boczek rolowany, wędzone udka,
smażony serek, dżem, miód itp.

Wynajem Sali szkoleniowej (projektor, ekran flipchart) 200zł/h – cena netto
Koszt przedłużenia imprezy 200zł/h

GRÓD PIASTA

Propozycja menu II – Szkolenie/Konferencja

Obiad

35 zł/os

Rosół z makaronem 200ml
Kotlet de volaille z masłem 100g
Ziemniaki z koperkiem 250g
Sos pieczeniowy

Surówka z białej kapusty 150g
Napoje/woda 200ml

Kolacja Uroczysta 3p/os

165 zł/os

Krem borowikowy 200 ml

Pieczeń z karkówki w sosie własnym 100g
Kotlet schabowy 100g
Roladki ze schabu w sosie grzybowym 100g
Kotlet burmistrzowski 100g

Ziemniaki po chłopsku 250g
Frytki 100g
Bukiet surówek 150g
Bukiet warzyw na ciepło 100g

Napój/woda- bez ograniczeń

Deser :
1,5p/os

sernik
jabłecznik
Kawa / herbata - bez ograniczeń na płycie bocznej

Zimne zakąski 2,5p/os

Karkówka w sosie tatarskim 100g
Szynka po rusku w galarecie 50/30/100
Galart wieprzowy 50/100
Pstrąg w galarecie 50/100

Deska wiejska 120g/os.

Pasztet z dziczyzny, boczek rolowany, kabanosy, kiełbasa myśliwska,
szynka surowa wędzona, szynka gotowana,
Ogórki , smalec

Sałatka jarzynowa 100g
Sałatka grecka 100g
Pieczywo,
masło

Kolacja

Barszcz czysty 200ml

Nocleg

cena za pokoje

II DZIEŃ

8:00 – 10:00 Śniadanie

30 zł/os

Wędlina krojona

Szynki krojone

Sery żółte

Gzik

twarożek

Sery topione

Pomidor, ogórek

Sałata, rzodkiewka

Jogurty

Musli/płatki kukurydziane

Mleko zimne/ciepłe

Jajko w majonezie

Parówki na ciepło

Jajecznica

Masło

Ciasto

Owoce

Napoje

Pieczywo różne

Kawa/herbata

Płyta wyrobów własnych : kielbasa z dzika, pasztet,
kielbasa słoikowa, boczek rolowany, wędzone udka,
smażony serek, dżem, miód itp.

Wynajem Sali szkoleniowej (projektor, ekran flipchart) 200zł/h – cena netto

Koszt przedłużenia imprezy 200zł/h

Możemy zaproponować za dodatkową opłatą:

Strzelanie z broni:

-Kbks (boczny zapłon);

-TT Kal.7,62x 25;

-Zastawa m22 Kal. 7,62;

-CZ P 10F Kal. 9x19;

-PPS Kal. 7,62x25;

-Strzelba gładkolufowa Kal.12;

-Dubeltowka Bock Kal. 12;

-Sztucer OWG 308 win. (luneta);

- Dubeltowka myśliwska horyzontalna Kal.16