



Propozycja menu na przyjęcie w letniej restauracji LaWenda

Przystawka (do wyboru - podana wieloporcjowo)

Deska włoskich przekąsek:

Salami, szynka parmeńska, salami piccante, ser mozzarella, gorgonzola, parmezan, oliwki, pomidory suszone, winogrona, pomidorki koktajlowe

lub

Deska specjałów z Chochołowej Spizarni:

Pieczona polędwiczka wieprzowa, boczek pieczony, chochołowe smarowidło, pâté z wątróbek drobiowych, pasztet z cukini, śliwki owinięte boczkiem, paluchy drożdżowe, chleb domowy

Zupa (do wyboru jedno danie)

Consomme z kaczki z warzywami julienne

Krem czosnkowo-cukiniowy z grzankami

Rosół z kury z domowym makaronem

Krem z włoskiej kapusty z pesto i boczkiem

Danie główne (do wyboru jedno danie)

Pieczeń wieprzowa w sosie z czerwonego wina podana z ziemniakami z koperkiem oraz zestawem surówek

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym podane z gotowanymi kluseczkami i mixem sałat

Kotlet Devolay zawijany z masłem podany z frytkami stekowymi oraz sałatką z ogórków

Duszona wołowina z gołąbkami z kaszą pęczak z buraczkami na ciepło

Pularda faszerowana szpinakiem owinięta szynką parmeńską z ziemniakami i glazurowaną marchewką baby

Deser (jeden do wyboru)

Szarlotka z kruszonką i gałką lodów malinowych

Waniliowa panna cotta z sosem truskawkowym

Beza z kremem na bazie serka mascarpone z sosem malinowym i owocami

Zimny bufet (podany po obiedzie na stół)

Deska serów z bakaliami

Patera kiełbas suszonych

Półmisek mięs pieczonych



Carpaccio z buraka pieczonego z serem feta, rukolą i orzechami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z pora z kurczakiem
Śledź w śmietanie z jabłkiem i musztardą francuską
Sosy: chrzanowy, tatarski
Pieczywo
Owoce

Danie gorące (jedno danie do wyboru)

Zupa gulaszowa
Barszcz czerwony z krokiem z pieczarkami i mozzarellą
Strogonoff z pieczarkami i papryką
Żurek na domowym zakwasie z kiełbasą i jajkiem

Napoje

Kawa bez ograniczeń
Herbata bez ograniczeń
Woda mineralna w dzbankach 0,4 l/os
Sok owocowy 0,4 l/os

Możliwość skomponowania menu wg poniższych zestawów

Zestaw 1

Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena 160 zł / osoba

Zestaw 2

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
Napoje
Cena 175 zł / osoba

Zestaw 3

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Zimny bufet
1 Ciepłe danie
Napoje
Cena 190 zł/osoba



W cenie przyjęcia:

Dekoracja stołu, białe obrusy, pokrowce na krzesłach, świece, serwety

Dodatkowe napoje wg poniższych cen :

Sok 1l – 20 zł

Woda 1l – 10 zł

Napoje gazowane 0,2l – 9 zł

Domowa lemoniada cytrynowa 1l: 35 zł

Napoje bez limitu (kawa, herbata, woda mineralna, sok, napoje gazowane) dopłata 28 zł/ osobę

Możliwość zamówienia słodkiego bufetu (wybór ciast) – od 15 zł/ osobę.

Możliwość zamówienia tortu – koszt od 100 zł/ kg.

Korkowe 20 zł / osobę dorosłą (jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol)

Mocne alkohole w specjalnej cenie zamawiane u nas:

Wyborowa 0,5l – 50 zł

Finlandia 0,5l – 65 zł

Wina z karty win restauracji w cenach od 50 zł/ 0,75l

Menu dla dzieci:

Dzieci do lat 12 płacą 75% ceny, podajemy połowę porcji wybranego menu lub menu dziecięce (grzanki z mozzarellą, panierowany filec z kurczaka z frytkami/ziemniaczkami, z surówką z marchewki, spaghetti bolognese/ naleśniki z serem).

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie (nie przygotowujemy posiłku)