



Przyjęcia w Chacie Grillowej



20
25



MENU

Zupa/Krem - do wyboru jedna pozycja

- Krem z pieczonego ziemniaka
- Krem borowikowy z chrupiącymi grzankami
- Tradycyjny śląski żurek z jajkiem i kiełbasą

GRILL

Mięsa z grilla - 2 szt./os. - 4 pozycje do wyboru

- karczek po argentyńsku
- schab przeplatany boczkiem
- tradycyjna kiełbasa
- krupniok z kapustą
- tradycyjny filet drobiowy z kostką
- oscypki
- szaszłyk drobiowo - warzywny
- grillowany ser camembert
- żeberka

Dodatki z grilla - do wyboru dwie pozycje

- folioki ziemniaczane
- ziemniaki z ogniska
- placuszki z kaszy gryczanej
- sezonowe warzywa z rusztu
- wedgesy z ziołami

Bufet sałatkowy

Mix sałat, kiełki, rukola, papryka, pomidor, ogórek, ser feta, oliwki, dressingi, oliwa z oliwek

Bufet słodkości

- Mix tradycyjnych wypieków
(sernik, szarlotka) - 1,5 szt./os.

Zakąski zimne - podawane w bufecie

- wybór swojskich wyrobów mięsnych
- kaszanka / salceson
- kiełbasa po myśliwsku
- chleb ze smalcem
- ogórki kiszone
- sałatka ziemniaczana z boczkiem
- pomidory z mozzarellą
- deska serów
- śledzik po polsku
- dodatki warzywne
- pieczywo, masło

Napoje

- Woda niegazowana oraz soki owocowe - bez limitu
- Kawa oraz herbata - bez limitu

Kolacja w kociołku - do wyboru jedna pozycja

- Boeuf Stroganow
- Paprykowe Julienne
- Tradycyjny śląski żurek z jajkiem i kiełbasą

Koszt: 260 zł / os.

Alkohol - według zużycia

- Butelka wina (czerwone/białe) - 50 zł
- Piwo lane Tyskie 0,5l - 15 zł

*Oferta dotyczy przyjęć maksymalnie do godziny 2:00, na min. 25 pełnopłatnych osób.

Pozostałe warunki ustalane indywidualnie na spotkaniu organizacyjnym.