

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI – DODATKOWE PROPOZYCJE:

STÓŁ SŁODKOŚCI

Fontanna czekoladowa (2,5 kg mlecznej czekolady)

Owoce filetowane (5 kg)

Kolorowe babeczki z owocami (50 sztuk)

Galaretki owocowe w pucharkach (30 sztuk)

CENA: 1390 ZŁ

PROSIE PIECZONE (ok. 15 kg – gramatura wystarczająca dla około 100 osób)

Prosiak pieczony w całości, faszerowany kaszą i wątróbką, podawany z dodatkiem kapusty zasmażanej, serwowany uroczysto w trakcie przyjęcia, krojony na sali przez Szefa Kuchni

CENA: 2900 ZŁ

DODATKOWE PRZYSMAKI NA STÓŁ SZWEDZKI (ok. 6 kg)

Wybór śledzi przyrządzonych na trzy sposoby, galaretki wieprzowe oraz tymbaliki drobiowe

CENA: 790 ZŁ

DESKA SERÓW (ok. 2 kg)

Wybór serów (camembert, brie, gorgonzola, cheddar) z dodatkiem bazylii, orzechów i winogron

CENA: 350 ZŁ

ŁOSOŚ W CAŁOŚCI NADZIEWANY WARZYWAMI (ok. 7 kg)

Serwowany na stole szwedzkim.

CENA: 1200 ZŁ

ŚWIŃSKI UDZIEC W CAŁOŚCI Z RACICĄ (ok. 10 kg)

Serwowany na stole szwedzkim.

CENA: 690 ZŁ

DĘBOWA BECZKA PARY MŁODEJ

przygotowana specjalnie na tę wyjątkową okazję

z imionami Nowożeńców, datą ślubu i logiem Folwarku Stara Winiarnia

CENA: 500 ZŁ

DĘBOWA BECZKA PARY MŁODEJ

przygotowana specjalnie na tę wyjątkową okazję

z imionami Nowożeńców, datą ślubu i logiem Folwarku Stara Winiarnia

W beczce serwowana miodówka (2 litry) wg staropolskiej receptury,

przygotowana odpowiednio wcześniej aby nabrać wyjątkowej mocy i aromatu

CENA: 900 ZŁ