

Menn OKOLICZNOŚCIOWE

Z U P A

(JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z MOZARELLĄ
ORAZ PESTO BAZYLIOWYM
ROSÓŁ Z PERLICZKI Z LANĄ KLUSKĄ I MŁODĄ MARCHEWKĄ
ŻUREK NA ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIEŁBASKĄ ORAZ JAJKIEM

D A N I E S E R W O W A N E

(JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME, PUREE Z BATATA I DYNI, ZIELONY
GROSZEK, SOS DEMI GLACE
PIECZEŃ WOŁOWA, KREMOWE PUREE, FASOLKA SZPARAGOWA, SOS
DEMI GLACE
MOZAIKA Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SZYNCE PARMEŃSKIEJ,
KREMOWE PUREE, CHIMICHURRI, FASOLKA SZPARAGOWA

*Bezpłatnie modyfikujemy menu (zupa oraz pierwsze danie)
dla osób na dietach specjalnych.*

M E N U D Z I E C I Ę C E

ROSÓŁ Z LANĄ KLUSKĄ I MŁODĄ MARCHEWKĄ
PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA, FRYTKI, MIZERIA

*50% zniżki dla dzieci powyżej 5 lat.
dzieci młodsze - 60 zł*

Dopłata 40 zł/os.

B U F E T G O R Ą C Y (JEDNO DANIE DO WYBORU)

DEVOLAY Z MASŁEM I KOPERKIEM
WOLNO PIECZONA KARKÓWKA SZPIKOWANA CZOSNKIEM I ZIOŁAMI
ROLADA Z KURCZAKA Z MOZARELLĄ, BAZYLIĄ, SUSZONYM
POMIDOREM ORAZ SOSEM
KLASYCZNY KOTLET SCHABOWY

*Dania są serwowane na półmiskach, w zestawie
z ziemniakami oraz surówką.*

B U F E T Z I M N Y (STAŁA KOMPOZYCJA)

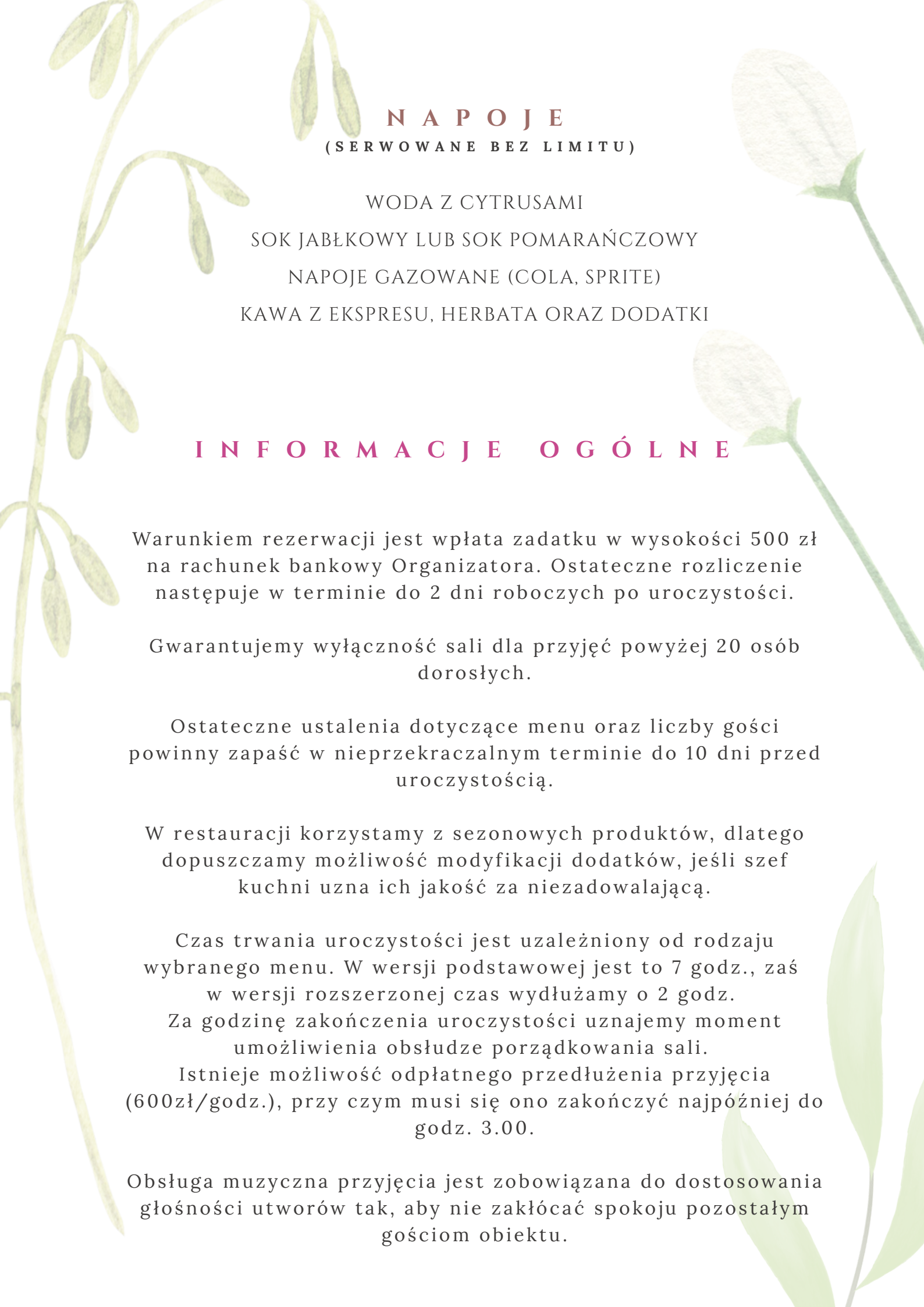
KLASYCZNY TATAR WOŁOWY
CAPRESSE Z MOZARELLI I POMIDORÓW
MINIBRIOCHE Z WŁOSKĄ MORTADELLĄ I MOZARELLĄ, PESTO
BAZYLIOWE
MINICROISSANTY Z SEREM TELAGGIO, PROSCIUTTO CRUDO I RUKOLĄ
MINITARTALETKI Z SERKIEM PHILADELPHIA, ŁOSOSIEM I RZODKIEWKĄ
DESKA WĘDLIN ANCYPÓ ORAZ SELEKCJI SERÓW
KREWETKI TORPEDO Z SOSEM MARY ROSE
ŚLEDZIK PO KASZUBSKU
SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, GRZANKAMI
ORAZ PARMEZANEM
WRAPY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM ORAZ ŚWIEŻYMI WARZYSKAMI

Dopłata 28 zł/os.

B U F E T S Ł O D K I

RODZAJ USTALANY INDYWIDUALNIE (220 G/OS.)

Istnieje możliwość dostarczenia własnych wypieków.



NAPOJE

(SERWOWANE BEZ LIMITU)

WODA Z CYTRUSAMI
SOK JABŁKOWY LUB SOK POMARAŃCZOWY
NAPOJE GAZOWANE (COLA, SPRITE)
KAWA Z EKSPRESU, HERBATA ORAZ DODATKI

INFORMACJE OGÓLNE

Warunkiem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł na rachunek bankowy Organizatora. Ostateczne rozliczenie następuje w terminie do 2 dni roboczych po uroczystości.

Gwarantujemy wyłączność sali dla przyjęć powyżej 20 osób dorosłych.

Ostateczne ustalenia dotyczące menu oraz liczby gości powinny zapaść w nieprzekraczalnym terminie do 10 dni przed uroczystością.

W restauracji korzystamy z sezonowych produktów, dlatego dopuszczamy możliwość modyfikacji dodatków, jeśli szef kuchni uzna ich jakość za niezadowalającą.

Czas trwania uroczystości jest uzależniony od rodzaju wybranego menu. W wersji podstawowej jest to 7 godz., zaś w wersji rozszerzonej czas wydłużamy o 2 godz.

Za godzinę zakończenia uroczystości uznajemy moment umożliwienia obsłudze porządkowania sali.

Istnieje możliwość odpłatnego przedłużenia przyjęcia (600zł/godz.), przy czym musi się ono zakończyć najpóźniej do godz. 3.00.

Obsługa muzyczna przyjęcia jest zobowiązana do dostosowania głośności utworów tak, aby nie zakłócać spokoju pozostałym gościom obiektu.



Nie pobieramy opłaty za przekazany przez państwa alkohol,
tzw. opłaty korkowej.

Zapewniamy podstawowe dekoracje stołów.

Dostarczenie własnego bufetu słodkiego wiąże się z dopłatą
150 zł. Opłata obejmuje przechowywanie ciasta, porcjowanie,
rozłożenie na patery oraz kompleksową obsługę słodkiego
stołu.

W razie konieczności zapewnienia jednorazowych opakowań,
doliczamy 60 zł stałej opłaty.

J E Ź E L I M A J Ą P A Ń S T W O
D O D A T K O W E P Y T A N I A ,
Z P R Z Y J E M N O Ś C I Ą N A N I E
O D P O W I E M !

Izabela Ancypo

TEL. 501 512 540

IZABELA@ANCYPO.PL