KARCZMA
LUBICZÓWKA

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowaliby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką w karczmie lub przelewem bankowym.
Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU I CHRZCINY I ROCZEK 165 zł/os

Zupa:
Krem z Borowików z grzankami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):
Devolaile z masłem
Zrazy tradycyjne wołowe z ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie
Cordonblue (Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem żółtym)
Ziemniaki z wody
Frytki
Buraczki na ciepło
Surówka wiosenna
Sosy: czosnkowy, ciemny ze zrazów

Napoje:
Kawa/ herbata
Napój jabłkowy
Napój pomarańczowy
Woda nie gazowana
Coca-cola

Zakąski:
Szparagi w szynce z sosem chrzanowym
Minicaprese z pomidorkami koktajlowymi i rukolą
Półmiski ryb wędzonych (pstrąg i łosoś)
Pieczywo + masło

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:
Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania
Alkohol – możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)
Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl

KARCZMA
LUBICZÓWKA

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowaliby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką w karczmie lub przelewem bankowym.
Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU II CHRZCINY I ROCZEK 175 zł/os

Zupa:
Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):
Schab pieczony ze śliwkami
Roladki wołowe faszerowane zasmażaną kapustą w sosie śmietanowo pieczarkowym
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i fetą w czarnym sezamie
Ziemniaki z wody
Ziemniaki opiekane
Buraczki na zimno
Bukiet Jarzyn (gotowane)
Sosy: czosnkowy, ketchup

Napoje:
Kawa/ herbata
Napój jabłkowy
Napój pomarańczowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana
Coca-cola

Zakąski:
Półmiski mięs pieczonych w galarecie
Tymbaliki drobiowe

Sałatki:
Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret
Gyros z grillowanym kurczakiem
Pieczywo + masło

Tort śmietanowy malina z białą czekoladą

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:
Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania
Alkohol – możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)
Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl

KARCZMA
LUBICZÓWKA

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowaliby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką w karczmie lub przelewem bankowym.
Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU III CHRZCINY I ROCZEK 185 zł/os

Zupa:
Barszcz z uszkami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):
Pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym
Uda z kaczki pieczone ze śliwkami
Piersi po holendersku w sosie szparagowo śmietanowym
Ziemniaki opiekane
Ryż
Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem
Groszek z marchewką na ciepło
Sosy: czosnkowy, pieczeniowy-borowikowy

Napoje:
Kawa/ herbata
Napój jabłkowy
Napój pomarańczowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana
Coca-cola

Zakąski:
Pstrąg w galarecie
Deski wędlin wiejskich własnego wyrobu
Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami serem feta w czarnym sezamie
Swojskie pieczywo
Masło i wiejski smalec

Deser Lodowy z bakaliami bitą śmietaną i polewą czekoladową

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:
Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania
Alkohol – możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)
Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl

KARCZMA
LUBICZÓWKA

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.
Z każdym zamawiającym menu jest przygotowane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.
Jeśli zdecydowaliby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić **zadatek** gotówką w karczmie lub przelewem bankowym.
Ilość, rodzaje i wielkości porcji dopasowane są do ilości gości.

MENU IV CHRZCINY I ROCZEK 210 zł/os

Zupa:
Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

2 Danie (2 porcje mięsa na osobę):
Klopsiki ziemniaczano kalafiorowe z warzywami
Łosoś grillowany z palonymi warzywami i szpinakiem
Pierś drobiowa z jabłkami w sosie pomarańczowym
Kuleczki ziemniaczane
Kasza gryczana
Surówka z selera z rodzynkami
Warzywa grillowane
Sosy: czosnkowy

Napoje:
Kawa/ herbata
Napój jabłkowy
Napój pomarańczowy
Woda gazowana
Woda nie gazowana

Zakąski:
Deski serów i pasztetów wiejskich
Rolada szpinakowa z serkiem mascarpone i wędzonym łosisiem
Grzybki marynowane

Sałatki:
Meksykańska z kurczakiem ananasem i kukurydzą
Wielowarzywna
Pieczywo + masło

Kolacja w formie grilla podawana na rusztach przy palenisku (1,5 porcji mięsa na osobę):
Karkówka grillowana
Szaszłyk drobiowy z papryką pieczarkami i cebulą
Piersi grillowana w sosie śmietanowym
Ziemniaki opiekane
Warzywa grillowane z ziołami i oliwą
Sosy: czosnkowy, chrzanowy, musztardowy

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:
Palenisko - rozpalenie w dniu imprezy w zależności od czasu trwania
Alkohol – możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)
Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl