

**RESTAURACJA
SIELANKA**

Zaprasza!

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

URODZINY & CHRZCINY & ROCZNICE



WWW.SIELANKA.WROCLAW.PL

SZCZEGÓŁY PAKIETÓW



PAKIET I - DO 4 GODZIN

105 ZŁ / OS

- STANDARDOWA DEKORACJA STOŁÓW: OBRUSY I ŚWIECE
- DEKORACJE KWIATOWE
- OBSŁUGA KELNERSKA
- CIASTO W MENU

PAKIET II - DO 6 GODZIN

150 ZŁ / OS

- STANDARDOWA DEKORACJA STOŁÓW: OBRUSY I ŚWIECE
- DEKORACJE KWIATOWE
- OBSŁUGA KELNERSKA
- OBIAD Z ZAKĄSKAMI



PAKIET III - DO 6 GODZIN

215 ZŁ / OS

- STANDARDOWA DEKORACJA STOŁÓW: OBRUSY I ŚWIECE
- DEKORACJE KWIATOWE
- OBSŁUGA KELNERSKA
- TORT OKOLICZNOŚCIOWY, CIASTO I ZAKĄSKI W MENU

PAKIET I

Przyjęcia do 4 godzin



ZUPA:

Tradycyjny rosół z makaronem

PÓLMISKI MIĘS:

Pierś z kurczaka nadziewana pieczarkami

Tradycyjny kotlet schabowy

WYBÓR DODATKÓW NA PÓLMISKACH:

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Ziemniaki opiekane

Duet surówek

DESER:

Sernik

Ciasto czekoladowe

NAPOJE W DZBANKACH:

Owocowe 300 ml

Woda mineralna 300 ml

NAPOJE CIEPŁE

Kawa i herbata bez ograniczeń podana w bufecie

KOSZT - 105ZŁ / OS

ZAMÓWCIE DODATKOWO:

Tort okolicznościowy - 18zł / os

**możliwość modyfikowania lub przygotowania indywidualnej oferty*

PAKIET II

Przyjęcia do 6 godzin



ZUPA:

Tradycyjny rosół z makaronem

PÓLMISKI MIĘS:

Tradycyjna pierś z kurczaka
panierowana
Pieczeń z karkówki w sosie
pieczeniowym
Zraziki wieprzowe w sosie
pieczeniowym

WYBÓR DODATKÓW NA PÓLMISKACH:

Ziemniaki z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Duet surówek
Mix sałat z dressingiem

ZIMNA PŁYTA:

Półmisek wędlin
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka wegańska
Tortilla z kurczakiem
Pomidory z serem mozzarella
i dipem bazyliowym
Jaja w sosie tatarskim
Tartaletka z zielonym groszkiem
Pieczywo i masło

NAPOJE W DZBANKACH:

Owocowe 400 ml
Woda mineralna 400 ml

NAPOJE CIEPŁE:

Kawa i herbata bez ograniczeń
podana w bufecie

ZAMÓWCIE DODATKOWO:

Żurek z jajkiem - 16zł / os
Żupę gulaszową z pieczywem - 16zł / os
Ratatouille /*danie wege/ - 20zł / os
Barszcz czerwony z pasztecikiem
z pieczarkami i serem - 16zł / os

KOSZT - 150ZŁ / OS

**możliwość modyfikowania lub przygotowania
indywidualnej oferty*

PAKIET III

Przyjęcia do 6 godzin



ZUPA:

Krem z sezonowych warzyw

PÓLMISKI MIĘS:

Rumsztyk wieprzowy z cebulką
Schab w sosie pieczeniowym
Kotlet de volaille

WYBÓR DODATKÓW

NA PÓLMISKACH:

Ziemniaki z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Duet surówek
Brukselka z parmezanem
i słonecznikiem

DESER:

Tort okolicznościowy
Szarlotka
Tortoletka z galaretką

ZIMNA PŁYTA:

Półmisek wędlin
Tartaletka z zielonym groszkiem
Parfait drobiowe z wątróbki
z konfiturą morelową
Sałatka cesar
Sałatka z rukoli, z pomidorami,
słonecznikiem i dipem bazyliowym
Sałatka na grzance z krewetką
Sakiewki z ciasta francuskiego
z pieczarkami i serem
Pieczywo i masło

NAPOJE W DZBANKACH:

Owocowe 500 ml
Woda mineralna 500 ml

NAPOJE CIEPŁE:

Kawa i herbata bez ograniczeń
podana w bufecie

ZAMÓWCIE DODATKOWO:

Żurek z jajkiem - 16zł / os
Żupę gulaszową z pieczywem - 16zł / os
Ratatouille / *danie wege / - 20zł / os
Barszcz czerwony z pasztecikiem
z pieczarkami i serem - 16zł / os

KOSZT - 215ZŁ / OS

**możliwość modyfikowania lub przygotowania indywidualnej oferty*

RESTAURACJA SIELANKA

Zaprasza!

**MASZ PYTANIA? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!
ODPOWIEMY NA KAŻDE PYTANIE!**

DZIAŁ SPRZEDAŻY:

Anna Czernicka



**Telefon:
+48 534 508 364**



**Email:
impreza@sielanka.wroclaw.pl**