

BOMBOLA

BAR

PROPOZYCJA MENU NA IMPREZĘ INTEGRACYJNĄ 3-DNIOWĄ

PIĄTEK

Przywitanie gości Aperitif:

Martini z lodem i cytrynką.
(hostessy po przywitaniu gości podają każdemu drinkówkę na dobry początek zabawy)

Obiad dla każdego na talerzu:

- zupa krem grzybowy + pieczywo
- kotlet De Volaille, ziemniaki z koperkiem, sos, surówka
- sok dla każdego w stole

Dzieci:

- spaghetti z sosem groszkowo-bolońskim

Na wynos dzieci otrzymują w siateczkach:

- owoc,
- batonik,
- soczek ze słomką

Wieczorek taneczny:

Przygrywa zespół muzyczny

W stole:

- soki 0,5 l. na osobę
- woda gazowana / nie gazowana, 0,5 l. na osobę
- pieczywo
- masło
- 4 rodzaje salatek (grecka, meksykańska, morska, włoska)
- 3 rodzaje sosów zimnych
- półmiski z wędlinami
- owoce w misach
- kawa, herbata na życzenie klienta, bez ograniczeń

Dla każdego po 4 porcje zimnej przekąski:

- schab w galarecie
- jajko w szynce
- filet z kurczaka w owocach
- galaretki z kurczaka

Godz. X (do ustalenia)

Śniadanie:

- gorący barszcz + białe pieczywo
- kielbasa na gorąco + musztarda, chrzan, ketchup + pieczywo

SOBOTA

Lekkie śniadanko po upojnej zabawie:

- dla każdego po 2 cienkie parówki z wody
- pomidor z cebulką, świeży ogórek
- masło, musztarda, ketchup
- bułka + pieczywo mieszane i herbata w stole

Obiad:

- zupa pomidorowa z ryżem
- filet z kurczaka grillowany z sosem, pieczarkowym
- ziemniaki z koperkiem
- zestaw surówek

Kolacja grillowa wiejska:

W stole na deskach różnorodne wędliny wiejskie tj.

- salcesony
- kaszanki
- polskie kielbasy
- śląskie

Do tego jeszcze:

- smalec
 - ogórki kiszone
 - sosy zimne
 - pieczywo
 - masło
 - herbata, kawa
- Dla każdego dorosłego 0,5 l. piwa a dla dzieci soczek pomarańczowy w szklance.

GRILL:

- karkówka w warzywach
- filety z kurczaka
- żeberka w miodzie
- skrzydełka w ziołach prowansalskich

Możliwość zastąpienia mięsnego grilla prosiakiem w całości.

*Akordeonista przygrywa cały wieczór.
Bardzo bogaty repertuar*

NIEDZIELA

Śniadanie:

Na talerzu:

- 2 jajka gotowane z majonezem
- wiejska szynka
- ser żółty
- pomidor z cebulką, świeży ogórek
- masło
- bułka + pieczywo mieszane i herbata w stole

Obiad pożegnalny:

- zupa jarzynowa
- pieczone udko z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z marchwi
- sok do picia

Cena proponowanego MENU

259,90 zł/os.

• Przedstawiona propozycja nie uwzględnia oprawy muzycznej imprezy.

• Oferta jest przykładową propozycją. Istnieje możliwość dowolnego dopasowania oferty w zależności od potrzeb i oczekiwań klienta.

!!! ZAPRASZAMY !!!

INFORMACJE:

Bar BOMBOLA
Skorzecin Plaża, Al. Promienista
tel./fax 61 477 01 75 (w sezonie)

Mirosław Klimas
tel. kom. 601 77 30 45
tel. kom. 515 90 90 91
e-mail: bar@bombola.skorzecin.pl
www.bombola.skorzecin.pl