

IMPREZA OGNISKOWO - BIESIADNA „POD WIATĄ”

ZESTAW 1 (NA OSOBĘ)

NA GORĄCO:

- bigos staropolski lub grochówka (300g)

Z OGNISKA:

- kielbaska (150g)

DODATKI I NAPoje:

- pieczywo - różne rodzaje (100g)
- sosy (50g)
- napoje zimne (0,2l/os)
- napoje gorące (0,2l/os)

KOSZT BRUTTO: 30 ZŁ/OSOBĘ

OFERTA DOTYCZY GRUPY minimum 15 OSÓB
POWIŻEJ 15 OSÓB - 50ZŁ ZA PRZYGOTOWANIE OGNISKA
CZAS TRWANIA DO 4 GODZ.

ZAJAZD „WIKING” Szosa do Augustowa 2, tel. 85 743 69 51, zajazdwwiking@jard.pl

IMPREZA OGNISKOWO - BIESIADNA „POD WIATĄ”

ZESTAW 2 (NA OSOBĘ)

NA ZIMNO:

- smalczyk po podlasku
z kiszonym lub małosolnym ogórkiem (100g)
- trufle z boczku ze sliwką (50g)

NA GORĄCO:

- żurek z jajkiem i kielbasą lub zupa gulaszowa (300g)
- kartacze z mięsem po podlasku (200g)

Z OGNISKA:

- kielbaska (150g)

DODATKI I NAPoje:

- pieczywo - różne rodzaje (100g)
- sosy (100g)
- napoje zimne (1l/os)
- napoje gorące (0,4l/os)

KOSZT BRUTTO: 50 ZŁ/OSOBĘ

OFERTA DOTYCZY GRUPY minimum 15 OSÓB
POWIŻEJ 15 OSÓB - 50ZŁ ZA PRZYGOTOWANIE OGNISKA

ZAJAZD „WIKING” Szosa do Augustowa 2, tel. 85 743 69 51, zajazdwwiking@jard.pl

IMPREZA OGNISKOWO - BIESIADNA „POD WIATĄ”

ZESTAW 3 (NA OSOBĘ)

NA ZIMNO:

- Smalczyk po podlasku
z kiszonym ogórkiem (100g)
- Trufle z boczku ze sliwką (50g)
- Sałatka Szeffa kuchni/warzywa
sezonowe (100g)

NA GORĄCO:

- Bigos staropolski (300g)

Z GRILLA:

- Karkówka w miodowej marynacie (120g)
- Kiszka ziemniaczana (300g)
- Boczuś (100g)
- Ziemniaki Ziutka Jardowicza (200g)
(z grzybami, z czosnkiem, cebulką, boczkiem)

Z OGNISKA:

- Kielbaska (150g)

DODATKI I NAPoje:

- Pieczywo (100g)
- Sosy (100g)
- Napoje zimne (1l/os.)
- Napoje gorące (0,4l/os.)
- Podpiwek (0,2l/os.)

KOSZT BRUTTO: 65 ZŁ/OSOBĘ

OFERTA DOTYCZY GRUPY minimum 15 OSÓB
POWIŻEJ 15 OSÓB - 50ZŁ ZA PRZYGOTOWANIE OGNISKA

ZAJAZD „WIKING” Szosa do Augustowa 2, tel. 85 743 69 51, zajazdwwiking@jard.pl

IMPREZA OGNISKOWO - BIESIADNA „POD WIATĄ”

ZESTAW 1 (NA OSOBĘ)

NA GORĄCO:

- bigos staropolski lub grochówka (300g)

Z OGNISKA:

- kielbaska (150g)

DODATKI I NAPoje:

- pieczywo - różne rodzaje (100g)
- sosy (50g)
- napoje zimne (0,2l/os)
- napoje gorące (0,2l/os)

KOSZT BRUTTO: 30 ZŁ/OSOBĘ

OFERTA DOTYCZY GRUPY minimum 15 OSÓB
PONIŻEJ 15 OSÓB - 50ZŁ ZA PRZYGOTOWANIE OGNISKA
CZAS TRWANIA DO 4 GODZ.

IMPREZA OGNISKOWO - BIESIADNA „POD WIATĄ”

ZESTAW 2 (NA OSOBĘ)

NA ZIMNO:

- smalczyk po podlasku z kiszonym lub małosolnym ogórkiem (100g)
- trufle z boczku ze śliwką (50g)

NA GORĄCO:

- żurek z jajkiem i kielbasą lub zupa gulaszowa (300g)
- kartacze z mięsem po podlasku (200g)

Z OGNISKA:

- kielbaska (150g)

DODATKI I NAPoje:

- pieczywo - różne rodzaje (100g)
- sosy (100g)
- napoje zimne (1l/os)
- napoje gorące (0,4l/os)

KOSZT BRUTTO: 50 ZŁ/OSOBĘ

OFERTA DOTYCZY GRUPY minimum 15 OSÓB
PONIŻEJ 15 OSÓB - 50ZŁ ZA PRZYGOTOWANIE OGNISKA

IMPREZA OGNISKOWO - BIESIADNA „POD WIATĄ”

ZESTAW 3 (NA OSOBĘ)

NA ZIMNO:

- Smalczyk po podlasku z kiszonym ogórkiem (100g)
- Trufle z boczku ze śliwką (50g)
- Sałatka Szefa kuchni/warzywa sezonowe (100g)

NA GORĄCO:

- Bigos staropolski (300g)

Z GRILLA:

- Karkówka w miodowej marynacie (120g)
- Kiszka ziemniaczana (300g)
- Boczuś (100g)
- Ziemniaki Ziutka Jardowicza (200g) (z grzybami, z czosnkiem, cebulką, boczkiem)

Z OGNISKA:

- Kielbaska (150g)

DODATKI I NAPoje:

- Pieczywo (100g)
- Sosy (100g)
- Napoje zimne (1l/os.)
- Napoje gorące (0,4l/os.)
- Podpiwek (0,2l/os.)

KOSZT BRUTTO: 65 ZŁ/OSOBĘ

OFERTA DOTYCZY GRUPY minimum 15 OSÓB

poniżej 15 OSÓB - 50ZŁ ZA PRZYGOTOWANIE OGNISKA