

Biały Koń Country Club
Anna Jerzy Gierłowski
ul. Zwycięstwa 303
75-672 Koszalin
@bialykon1994@wp.pl
www.bialykon.pl
Facebook. biały koń koszalin
tel.508-456-903/94-71-105-71
bank credit agricole
52 1940 1076 4885 7352 0000 0000

p.

tel.

@



Propozycja menu -wersja podstawowa-przyjęcia okolicznościowe

Data.....godzina.....typ imprezy.....
Planowana liczba Gości na przyjęciu-..... w tym.....osób dorosłych
w tym.....dzieci

sala „bankietowa” do 20 os. długi stół
sala „z kominkiem” do 45 os.
sala „stara” do 10 os. dwie łóże

zupa do wyboru

- 1.tradycyjny rosół z makaronem
- 2.staropolski żurek z ziemniakami i kiełbasą
- 3.treściwa zupa krzepka z warzywami
- 4.flaki wieprzowe w pikantnym rosolu

danie główne serwowane na półmiskach kotlety do wyboru

- 1.bryzole z piersi drobiowej w panierce
- 2.de volaille z piersi drobiowej z serem żółtym
- 3.schab po cygańsku nadziewany boczkiem i pieczarkami
- 4.pierś drobiowa bez panierki w ziołach
- 5.tradycyjny schabowy w chrupiącej panierce
- 6.schab imperial nadziewany szynką i serem żółtym

+ sos czosnkowy na jogurcie z majonezem i czosnkiem (do dania)

dodatki do dania głównego serwowane na półmiskach

- 1.pieczone ćwiartki ziemniaków w łupinie
- 2.pieczone talarki ziemniaków

surówka różnorodności /sałata lodowa, papryka, cebula czerwona,marchew,pomidor,ogórek wszystko skropione sosem winegret /

Napoje zimne i gorące serwowane w dzbankach:

woda mineralna, soki owocowe jabłkowy, pomarańczowy -0,25 l na osobę
kawa lub herbata -do wyboru 1 porcja na osobę

Koszt przyjęcia podstawowego według wariantów umieszczonych powyżej wynosi-50 zł za osobę , zaliczka wpłacona w wysokości:

.....

reszta całej kwoty opłacona będzie przed rozpoczęciem imprezy tego samego dnia lub wcześniej ,decyduje klient.

Można przynieść własnego tortu oraz pokrojone i ułożone na własnych paterach ciasta i owoce .

Przystawki zimne uzgadniane są osobno poza oferta powyżej

Jeżeli impreza jest w dni z dyskoteką doliczamy 5 zł od osoby za muzykę

Zimne przekąski podajemy na półmiskach lub w miskach szklanych /5 porcji/

Wędliny-50zł

Galaretka drobiowa-40 zł

Galaretka wieprzowa-40 zł

Jajka ze szczypiorkiem w jogurcie-30 zł

Pomidor,ogórek,cebula-30 zł

Ryba po grecku-50 zł

Sałatka jarzynowa z jajkiem-40 zł

Sałatka po grecku z feta-40 zł

Sałatka gyros z kurczaka-40 zł

Sałatka jarzynowa w szynce-40 zł

Śledź w oleju po chłopsku z cebulką-40 zł

Śledź w oleju w pomidorach-40 zł

Befszyk tatarski z żółtkiem-50 zł

Rolmopsy-30 zł

Deska serów -50zł

Bigos -40 zł

Deska mięsa pieczonego -50zł

patera owoców -50 zł

patera ciast-50 zł

na Porcję

Kiełbasa biała-szt-4 zł

Pałki z kurczaka-2 szt-9 zł

Szaszłyk drobiowy z cebulką-14 zł

golonka 0,35 kg szt-24 zł

Pasztecik z kapustą i grzybami -4 zł

kotlety dodatkowe 1szt-10 zł

zupa dodatkowa 1szt -10zł

podstawowa wódka 0,5 l /np. krupnik, żołądkowa de lux, żubrówka biała, luksusowa-50 zł

pełna oferta alkoholu na miejscu w lokalu

napoje litrowe- 10 zł

sok pomarańczowy

jabłkowy

grejpfrutowy

i inne

woda

cola-pepsi

sprite-7 up

fanta-mirinda

tylko na osiemnastki

patera koreczków-45 zł

patera kanapek-45 zł

barszczyk z pasztecikiem-10 zł /osoba

chipsy orzeszki paluszki tzw cop -5 zł/osoba

hamburgery w bułce -10zł/osoba

uzgadniamy również menu według sugestii klienta ,zapraszamy

przeciętna cena imprezy z obiadem i przekąskami i alkoholem od 100 zł za osobę

przeciętna cena osiemnastki

z obiadem jednodaniowym ,cop ,napojem ¼ litra i alkoholem ¼ butelki ,wstęp-razem 55 zł za osobę

bez obiadu z cop ,napojem ¼ litra i alkoholem ¼ butelki ,wstęp -razem 30 zł za osobę