

Koryto mięsne dla 2 osób /dla 2 osób dorosłych/

koszt na 1 osobę: 70,00

koszt całkowity: 140zł + 100 zł kaucji zwrotnej za drewniane koryto

* możliwość zamówienia koryt na jednorazowej tacy: koszt 10 zł

8 porcji dań mięsnych
+ 4 porcje dodatków

SKŁAD KORYTA

Mięsa:

1. Filet z kurczaka z grilla – 1szt
2. Karczek pieczony w sosie własnym – 1szt
3. Schabowa Sakwa /z pieczarkami/ - 1szt
4. Golonko z kością pieczone - 1szt
5. Szaszłyk z polędwicy wieprzowej – 1szt

6. Kielbaska z grilla – 2szt
7. Kaszanka – 1szt

Dodatki:0

8. Kapusta zasmażana po staropolsku w chlebkach – 2porcje
9. Pierogi ruskie panierowane – 10szt
10. Ziemniaczki opiekane – 1porcja
11. Sos pieczeniowy 50ml
12. Barszcz czerwony 200ml

Mięsa przygotowane są gorące na rzeźbionych, drewnianych korytach.

*** za koryto POBIERAMY KAUCJĘ, która wynosi 100 zł. PROSIMY doliczyć ją do całego zamówienia.**

Koryto mięsne dla 5 osób /dorosłych/

25 porcji dań mięsnych + 9 porcji dodatków

koszt na 1 osobę: 68,00

koszt całkowity: 340 zł + 100 zł kaucji zwrotnej za drewniane koryto

* możliwość zamówienia koryt na jednorazowej tacy: koszt 10 zł

SKŁAD KORYTA

Mięsa:

1. Filet z kurczaka z grilla – 3szt
2. Karczek pieczony w sosie własnym – 3szt
3. Żeberka - 3szt
4. Golonko z kością pieczone - 3szt
5. Szaszłyk z polędwicy wieprzowej – 3szt

6. Kielbaska z grilla – 5szt
7. Kaszanka – 5szt

Dodatki:

8. Kapusta zasmażana po staropolsku w chlebkach – 3porcje
9. Pierogi ruskie panierowane – 30szt
10. Ziemniaczki opiekane – 3porcje
11. Sos pieczeniowy 200ml
12. Barszcz czerwony 500ml

Mięsa przygotowane są gorące na rzeźbionych, drewnianych korytach.

*** za koryto POBIERAMY KAUCJĘ, która wynosi 100 zł. PROSIMY doliczyć ją do całego zamówienia.**

Koryto mięsne dla 10 osób /dorosłych/

koszt na 1 osobę: 65,00

koszt całkowity: 650 zł + 100 zł kaucji zwrotnej za drewniane koryto

* możliwość zamówienia koryt na jednorazowej tacy: koszt 10 zł

49 porcji dań mięsnych

+ 35 porcji dodatków

SKŁAD KORYTA

Mięsa:

1. Filet z kurczaka z grilla – 5szt
2. Karczek pieczony w sosie własnym – 5szt
3. Żeberka - 7szt
4. Schabowa Sakwa /z pieczarkami/ - 4szt
5. Golonko z kością pieczone - 7szt
6. Szaszłyk ze schabu – 5szt
7. Kielbaska z grilla – 8szt
8. Kaszanka – 8szt

Dodatki:

8. Kapusta zasmażana po staropolsku w chleбку – 5porcji
9. Pierogi ruskie panierowane – 50szt
10. Oscypek zawijany w boczku – 20porcji
10. Ziemniaczki opiekane – 5porcji
11. Sos pieczeniowy 600ml
12. Barszcz czerwony 2000ml

Mięsa przygotowane są gorące na rzeźbionych, drewnianych korytach.

*** za koryto POBIERAMY KAUCJĘ, która wynosi 100 zł. PROSIMY doliczyć ją do całego zamówienia.**