

## Oferta Grillowa 2025 r.

Oferta na min. 20 osób. Cena zestawu: 150 zł brutto/os. (w tym 8% vat)



### Menu:

- Kielbasa wieprzowa, min. 90 % mięsa (1szt./os. - 120g)
- Karczek LUB żeberko marynowane w majeranku LUB Filet z kurczaka w ziołach (1szt./os. - 140g)
- Kaszanka (0,5szt./os. - 60g)
- Szaszłyk drobiowo-warzywny (0,5szt./os. - 60g)
- Ser camembert z grilla z żurawiną (0,25szt./os. - 60g)
- Oscypek z grilla z żurawiną (0,25szt./os. - 10g)
- Ziemniaki pieczone z gzikiem (1 porcja/os. - 120g+30g)
- Pieczywo mieszane - bułka kajzerka, chleb staropolski, chleb razowy (1 porcja/os., 100g/os.)
- Ketchup, musztarda, sos czosnkowy
- Mix warzyw na grilla (1 porcja/os. - 50g)
- Sałatka grecka (1 porcja/os. - 80g)
- Sałatka cezar (1 porcja/os. - 80g)
- Smalec (1 porcja/os. - 40g)
- Ogórek kiszony (1 porcja/os. - 50g)
- Żurek (1 porcja/os. - 250ml)

### Napoje:

Lemoniada w 2 smakach serwowana z „jarów”

W cenie ustawienie grilla gazowego, obsługa na 6 godzin, ekologiczna zastawa jednorazowa, meble i namioty na strefę grillową, kosze na śmieci oraz wywóz śmieci i odpadów.

### Usługi dodatkowe:

- Komplet piwny (przy jednym może siedzieć jednocześnie 8 osób) 150 zł
- Krzesła, stoły, zastawa porcelanowa i szklana ceny na stronie internetowej

\*\*\*

25-39 osób 145 zł | 40-59 osób 140 zł | 60-99 osób 135 zł | od 100 osób 130 zł  
od 150 osób cena ustalana indywidualnie