**IMPREZA INTEGRACYJNA**

18.00 – 01.00

**OBIAD 18.15**

**Opcja nr 1 ( jedna pozycja do wyboru)**

* Pierś z kurczaka nadziana mozarellą i bazylią w otoczce sosu pomidorowego, podana z kluseczkami i sałatką wielowarzywną
* Staropolski schab pieczony ze śliwkami, podany z sosem śliwkowym, kopytkami i surówka z marchewki z ananasem
* Kotlet schabowy z pieczarkami, kapusta zasmażaną i pieczonymi ziemniakami
* Szynka pieczona w sosie z grzybów leśnych z kluskami śląskimi i buraczkami z jabłkiem
* Schab przewlekany boczkiem z puree z ziemniaka i sałatką szwedzką
* Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki z wody lub zapiekane, sałatka węgierska
* Kotlet de volaille z masłem i pietruszką,, ziemniaki z wody lub zapiekane, sałatka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i sosem czosnkowym

**Opcja nr 2 ( jedno mięso, jeden dodatek skrobiowy plus mix surówek)**

* filet z kurczaka zapiekany z serem i pomidorem lub pieczarką lub ananasem
* zrazy wieprzowe z ogóreczkiem, boczkiem w sosie pieczeniowym
* sakiewka schabu z boczkiem i cebulą
* roladki z kurczaka faszerowane mozarellą, bazylią w sosie pomidorowym
* grillowany stek z karkówki w sosie myśliwskim z ogórkiem, papryką i pieczarkami
* tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce

**Dodatki skrobiowe**

* ziemniaki z wody lub puree
* ziemniaki zapiekane
* kluski śląskie
* ryż

**Dodatki warzywne**

* surówka z białej kapusty
* sałatka z buraczków

**I CIEPŁE DANIE 21.00**

**SZYNKA PŁONĄCA**

Szynka długo marynowana, podana z kapustą zasmażaną i sosami żurawinowym, czosnkowym i chrzanowym, krojona na sali przez Szefa Kuchni

**II CIEPŁE DANIE 23.30 ( jedna do wyboru)**

* barszcz czerwony z rumianym pasztecikiem z farszem mięsnym i złocistą cebulką
* gulaszowa
* żurek staropolski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą

**ZIMNE PRZEKĄSKI**

* patery mięs
* glazurowany schab ze śliwką
* karkówka w marynacie staropolskiej
* boczek faszerowany
* śledzie w oleju z cebulką i ziołami
* jajka faszerowane i jajka w sosie tatarskim
* rożki z szynki, podane z delikatnymi musami w różnych smakach
* sałatka grecka
* pomidory faszerowane
* pieczywo

**KĄCIK SŁODKOŚCI**

* ciasta wyrobu Lila Park ( dwa rodzaje)

**NAPOJE**

* kawa, herbata - bez ograniczeń
* woda z miętą i cytryną - bez ograniczeń
* napoje owocowe niegazowane, napoje gazowane coca – cola, fanta, sprite - mix

**Dodatkowo w cenie znajduje się:**

* aranżacja Sali
* obsługa kelnerska
* parking

**ALKOHOLE**

**Wódka: Żubrówka Biała**

**Dodatkowe usługi na życzenie klienta:**

Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami i chrupiącymi przekąskami.

Stół wiejski, a w nim kiełbasy, szynki, gicz świńska długo peklowana i wędzona, serwowane na desce, na stole wiejskim.

Inne indywidualne oczekiwania do ustalenia.

**Adres:**

**Lila Park Centrum Bankietowe**

**72-002 Dołuje**

**Kościno 1a**

**Tel. 509 634 784**

[www.lilapark.net](http://www.lilapark.net)

email: [lilapark@lilapark.net.pl](mailto:lilapark@lilapark.net.pl)

[FACEBOOK LILA PARK](https://www.facebook.com/Lila-Park-Centrum-Bankietowe-294010184065654/)