

# BOMBOLA

## BAR

### PROPOZYCJA MENU NA IMPREZĘ INTEGRACYJNĄ 3-DNIOWĄ

#### PIĄTEK

##### Przywitanie gości Aperitif:

Martini z lodem i cytrynką.  
(hostessy po przywitaniu gości podają każdemu drinkówkę na dobry początek zabawy)

##### Obiad dla każdego na talerzu:

- zupa krem grzybowy + pieczywo
- kotlet De Volaille, ziemniaki z koperkiem, sos, surówka
- sok dla każdego w stole

##### Dzieci:

- spaghetti z sosem groszkowo-bolońskim

##### Na wynos dzieci otrzymują w siateczkach:

- owoc,
- batonik,
- soczek ze słomką

##### Wieczorek taneczny:

Przygrywa zespół muzyczny

##### W stole:

- soki 0,5 l. na osobę
- woda gazowana / nie gazowana, 0,5 l. na osobę
- pieczywo
- masło
- 4 rodzaje salatek (grecka, meksykańska, morska, włoska)
- 3 rodzaje sosów zimnych
- półmiski z wędlinami
- owoce w misach
- kawa, herbata na życzenie klienta, bez ograniczeń

##### Dla każdego po 4 porcje zimnej przekąski:

- schab w galarecie
- jajko w szynce
- filet z kurczaka w owocach
- galarcik z kurczaka

##### Godz. X (do ustalenia)

##### Śniadanie:

- gorący barszcz + białe pieczywo
- kielbasa na gorąco + musztarda, chrzan, ketchup + pieczywo

#### SOBOTA

##### Lekkie śniadanko po upojnej zabawie:

- dla każdego po 2 cienkie parówki z wody
- pomidor z cebulką, świeży ogórek
- masło, musztarda, ketchup
- bułka + pieczywo mieszane i herbata w stole

##### Obiad:

- zupa pomidorowa z ryżem
- filet z kurczaka grillowany z sosem, pieczarkowym
- ziemniaki z koperkiem
- zestaw surówek

##### Kolacja grillowa wiejska:

W stole na deskach różnorodne wędliny wiejskie tj.

- salcesony
- kaszanki
- polskie kielbasy
- śląskie

##### Do tego jeszcze:

- smalec
  - ogórki kiszone
  - sosy zimne
  - pieczywo
  - masło
  - herbata, kawa
- Dla każdego dorosłego 0,5 l. piwa a dla dzieci soczek pomarańczowy w szklance.

##### GRILL:

- karkówka w warzywach
- filety z kurczaka
- żeberka w miodzie
- skrzydełka w ziołach prowansalskich

Możliwość zastąpienia mięsnego grilla prosiakiem w całości.

*Akordeonista przygrywa cały wieczór.  
Bardzo bogaty repertuar*

#### NIEDZIELA

##### Śniadanie:

##### Na talerzu:

- 2 jajka gotowane z majonezem
- wiejska szynka
- ser żółty
- pomidor z cebulką, świeży ogórek
- masło
- bułka + pieczywo mieszane i herbata w stole

##### Obiad pożegnalny:

- zupa jarzynowa
- pieczone udko z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z marchwi
- sok do picia

##### Cena proponowanego MENU

**259,90 zł/os.**

• Przedstawiona propozycja nie uwzględnia oprawy muzycznej imprezy.

• Oferta jest przykładową propozycją. Istnieje możliwość dowolnego dopasowania oferty w zależności od potrzeb i oczekiwań klienta.

**!!! ZAPRASZAMY !!!**

##### INFORMACJE:

Bar BOMBOLA  
Skorzecin Plaża, Al. Promienista  
tel./fax 61 477 01 75 (w sezonie)

Mirosław Klimas  
tel. kom. 601 77 30 45  
tel. kom. 515 90 90 91  
e-mail: bar@bombola.skorzecin.pl  
www.bombola.skorzecin.pl