Ostateczną liczbę gości podajemy 14 dni przed przyjęciem
Przyjęcia grane od 40 osób pełnopłatnych
Przyjęcia nocne do godziny 2:00

Dzieci do lat 7 50% ceny
Opieka koordynatora imprez
Dekoracja żywymi kwiatami w cenie
Profesjonalna obsługa kelnerska

Stare Kasyno
63-100 Śrem
ul. gen. Władysława Sikorskiego 2A
Tel. 694 418 455 – Koordynator imprez
Tel. 604 376 606 – Dekoracje specjalne
Tel. 787 980 774 - Właściciel

Dane klienta:
Telefon:
Data przyjęcia:
Typ przyjęcia:

Liczba osób pełnopłatnych: ____
Liczba dzieci do lat 7 (50%):____
Liczba osób (stolik Dj'a): ____

MENU VIP

Zupy (wybieramy 1 rodzaj):

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z serem feta, grzankami
- Zupa z karty restauracyjnej – dostępna w karcie w dniu przyjęcia

Mięsa

2 porcje os. dodatkowe ½ porcji mięsa +8 zł
Wybieramy 4 – 5 gatunków

- Filet z kurczaka w migdałach
- Zraz wieprzowy lub zraz wołowy
- Pieczeń z karkówki lub karkówka grillowana
- Kotlet szwajcarski
- De volaille z masłem i pietruszką lub De volaille z pieczarkami
- Sakiewki ze szpinakiem w sosie szpinakowym
- Polędwiczki w sosie paprykowym lub grzybowym
- Pstrąg pieczony lub udko z kaczki

Wybieramy 3 dodatki:

- Ziemniaki
- Ziemniaki pieczone w całości z oliwą koperkową
- Kluski śląskie,
- Pyzy,
- Frytki

Bukiet surówek (sezonowo – dwie surówki na zimno + jedna na ciepło)
Sos

Deser:

- Ciasto 5 zł kostka (Łobza) (własne 4 zł serwis)
- Tort według cennika producenta (Łobza) + serwis 20% lub własny oplata talerzykowa 4 zł /os.
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną / szarlotka z lodami / gorące maliny z bezą i lodami /tiramisu - 15 zł
- Owoce 8 zł

Kawa / herbata

Zimny bufet:
2 porcje os. + 1 porcja sałatki dodatkowa porcja +8 zł

- Schab z chrzanową pianką
- Schab ze śliwką
- Filet z kurczaka z brzoskwinią lub
- Szparagi w szynce
- Galart z kurczaka
- Ryba w salsie pomidorowej
- Bułeczki na ciepło
- Masło

Schab z chrzanową pianką
Filet z kurczaka z brzoskwinią
Polędwica wieprzowa z suszonymi owocami
Rolada z grzybami
Ryba w salsie pomidorowej
Bułeczki na ciepło
masło

Sałatki 2 rodzaje:
Grecka , Gyros ,Sałatka z kurczakiem w sosie curry ,
Tortellini, Sałatka z kaczką sous - vide

Cena 109 zł

Przyjęcia nocne wybieramy Kolacje I-III

Deser II
kawa / herbata
Tort

Kolacja I
+19 zł

- Zupa gulaszowa
- Żurek

- Flaczki wołowe
- Barszcz z pasztecikiem

Kolacja II

+29 zł

wybieramy 2 gatunki mięs

- Szaszłyk drobiowy na ryżu
- Krokiety z pieczarkami
- Gołąbki
- Pałki z kurczaka w sosie słodko - kwaśnym

- Barszcz
- Pieczywo
- Masło

Kolacja III

35 zł

wybieramy 3 gatunki mięs

- Szaszłyk drobiowy na ryżu
- Buefe stroganow z kluseczkami półfrancuskimi
- Golonki po bawarsku
- Glonki gotowane, kapusta zasmażana

- Barszcz
- Pieczywo
- Masło

Dodatkowo proponujemy:

Przedłużenie przyjęcia – każda rozpoczęta godzina 250 zł
Napoje gazowane 9 zł /butelka 0,85 l
Soki 100% (jabłko i pomarańcza) 10 zł dzbanek 1,2 l
Woda z cytrusami – 7 zł dzbanek 1,2l
Soki, woda, napoje gazowane bez ograniczeń – 19 zł os.
Alkohol własny – opłaty korkowe :
wódka +7 zł /os. wódka + wino 9 zł / wódka + wino + piwo 10 zł/ wódka + wino+ piwo + whisky 12 zł

Promocyjna cena na alkohol:
wódka Wyborowa 0,5 l – 35 zł, wódka Finlandia 0,5 l – 40 zł
wino domu białe/ czerwone – 40 zł butelka
Owoce 8 zł/os
Dodatkowa ostka ciasta 4 zł
Dodatkowa porcja mięsa 14 zł
Sala zabytkowa do 100 osób– na wyłączność gratis od min. 40 osób lub dopłata ok 1500 zł
Restauracja piwnica na wyłączność– dopłata 3500 zł (wynajem)