



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Cena za osobę od 140zł*

Czas trwania uroczystości 7 godzin

OBIAD:

Zupa: (jedna opcja do wyboru)

rosół z makaronem

pieczarkowa z makaronem

pomidorowa z mozzarellą

brokułowa ze słonecznikiem

dyniowa z prażonymi pestkami dyni

Danie główne: (dwie opcje do wyboru)

kotlet schabowy

cordon bleu

kotlet de volaille

panierowana pierś kurczaka

pierś grillowana z mozzarellą

pieczeń z szynki w sosie

zraz wieprzowy

faszerowane udko z kurczaka

Dodatki:

ziemniaki gotowane, pieczone, frytki (dwie opcje do wyboru)

kapusta na ciepło, warzywa gotowane na parze, groszek z marchewką
(jedna opcja do wyboru)

Surówki: z marchewki, selera, pora, kapusty; buraczki, (trzy opcje do wyboru)

DESER: (jedna porcja ciasta na osobę)

np.: sernik, jabłecznik, toffi, malinowa chmurka, makowiec, bounty, leśny mech
(wybór)

ZAKĄSKI: (sześć opcji do wyboru)

schab ze śliwką i morelą w galarecie,

żołądki drobiowe w galarecie,

tymbaliki mięsne mix,

szynka zawijana w galarecie z twarożkiem,

rolada drobiowa z oliwkami / suszonymi pomidorami / papryką

półmisek wędlin,

śledzik w oleju,



śledzik w śmietanie

sałatki (wybór): jarzynowa, gyros, grecka, z kurczakiem w curry, sałatka z makaronem, z brokułami, caprese

klopsiki w sosie tzatziki

KOLACJA NA CIEPŁO:

barszcz z pasztecikiem

panierowana pierś kurczaka

lub

żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Zapewniamy:

kawę, herbatę, wodę z cytryną, napoje niegazowane, pieczywo, masło