

MENU – PRZYJĘCIE

PIERWSZA PROPOZYCJA PODANIA

OBIAD

KOSZT - 40zł

Tradycyjny rosół z makaronem
Filet z piersi kurczaka w jajku z ziarenkami Inu
Schab zawijany, panierowany nadziewany szynką i serem
Polędwiczki w podgrzybkach w śmietanie – mięs łącznie 2 porcje na osobę
Młode ziemniaki z koperkiem
Kopytka z bekonem
Młoda kapusta na gorąco
Surówka z marchwi z jabłkiem i rodzynkami
Ogórki w sosie jogurtowym ze szczypiorkiem

DESER

KOSZT - 5zł

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

NA CIEPŁO

KOSZT - 12zł

Czerwony aromatyczny barszczyk podany z drylowanymi pałeczkami kurczaka w cieście sezamowym i krolecikami z kapustą i grzybami

KOSZT MENU

130zł od osoby

PRZEKĄSKI ZIMNE

KOSZT - 30zł

Schab w galarecie z jajkiem i zielonym groszkiem
Pierś indyka ze szpinakiem
Karkóweczka w ziołach z marynatami
Sałatka brokułowa z serem feta
Sałatka jarzynowa
Jajeczka faszerowane pieczarkami
Łosoś na parze z dipem ziołowym
Koreczki owocowo – serowe – 2szt. na osobę

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna, soki owocowe

NAPOJE GORĄCE

Kawa i herbata
Cukier, mleczko, cytryny

NA SŁODKO

2 rodzaje (łącznie 100 g/osobę):
Szarlotka z kruszonką
Tiramisu

Godziny podania
posiłków ustalone z organizatorem.

GWARANTUJEMY:

ARANŻACJA STOŁÓW / OBSŁUGA KELNERSKA / ZASTAWA PORCELANOWA