

MENU – PRZYJĘCIE

DRUGA PROPOZYCJA PODANIA

OBIAD

KOSZT – 40zł

Krem z fasolki szparagowej z grzankami

Roladka schabowa z warzywami w sosie holenderskim

Soczyste drylowane udko

Filet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych – mięs łącznie 2 porcje na osobę

Młode ziemniaki z koperkiem

Kluseczki półfrancuskie

Marchewka na gorąco z zielonym groszkiem

Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem

Bukiet sałat z nowalijkami i serem pleśniowym

DESER

KOSZT – 5zł

Panna cotta z musem truskawkowym i owocami

NA GORĄCO

KOSZT – 12zł

Strogonof z białym pieczywem

KOSZT MENU

130zł od osoby

PRZEKĄSKI ZIMNE

KOSZT – 30zł

Drobiowe tymbaliki z limonką

Bukiet serów smakowych z bakaliami

Dorsz w jarzynach

Półmisek pieczonych mięs i wędlin (polędwica łososiowa, szynka, schab z morelą, karczek w ziołach – łącznie 80g na osobę)

Sałatka gyros

Sałatka z kurczaka wędzonego z ananase

Galatyna z kurczaka na pomidorach

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna, soki owocowe

NAPOJE GORĄCE

Kawa i herbata

Cukier, mleczko, cytryny

NA SŁODKO

2 rodzaje (łącznie 100 g/osobę):

Sernik z bakaliami

Ciasto biszkoptowe z owocami

*Godziny podania
posiłków ustalone z organizatorem.*

GWARANTUJEMY:

ARANŻACJA STOŁÓW / OBSŁUGA KELNERSKA / ZASTAWA PORCELANOWA