

Propozycja menu na przyjęcie okolicznościowe za kwotę 95PLN od osoby

Obiad

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z bazylią i serem mozzarellą

Krem z borowików

Krem z brokuł

Danie zasadnicze: (trzy do wyboru, dwa mięsa na osobę)

Rolada wołowa

Grilowany filet z kurczaka z paprykami

Pieczeń w sosie własnym

Koperta z indyka z serem szynką i pomidorem

Pieczone udźce z indyka z jabłkami

Rolada w schabu z pieczarkami

Dodatki:

Kluski

Ziemniaki

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty

Kapusta młoda zasmażana

Deser: (do wyboru jeden) każdy kolejny deser 10 PLN/osoba

Beza z owocami leśnymi

Lody z owocami

Chrupiąca szarlotka z lodami

Smażone wiśnie na miodzie z lodami waniliowymi

Zestaw ciasta (sernik, makowiec, szarlotka)

Tort okolicznościowy (śmietana z owocami)



Zimne zakąski:

Mięsa pieczone

Galaretki z kurczaka

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

Galantyna z kurczaka z papryką i oliwkami i świeżym koperkiem

Deska serów pleśniowych

Pasztet z żurawiną

Śledzie

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka grecka

Kolacja I (do wyboru jedna)

Grilowany schab karkowy z dipem czosnkowym

Ziemniaki pieczone

Bukiet sałat

Grilowany filet z kurczaka z paprykami w śmietanie

Purre ziemniaczane

Sałatka wiosenna

Pieczony łosoś

Ryż z warzywami

Gotowane warzywa – dopłata 10 PLN za osobę

Schab grillowany w sosie o smaku żurku

Ziemniaki pieczone

Surówka z białej kapusty

Napoje gorące: (bez ograniczeń)

Kawa

Herbata

Napoje zimne: (bez ograniczeń)

Soki owocowe

Woda mineralna

Koszt 95 PLN za osobę