

MENU OKOLICZNOŚCIOWE – 140 ZŁ / OSOBE

ZUPA

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym i siekaną pietruszką lub rosół lub krem pomidorowy z pesto

DANIA GŁÓWNE 2 porcje /osoba

Kotlet de volay

Zrazik wołowy w sosie pieczeniowym

Polędwiczka wieprzowa z borowikami

Paczki z indyka z warzywami, serem i szynką

Schabowy panierowany

DODATKI SKROBIOWE 2 porcje /osoba

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Klusieczki półfrancuskie

Pyzy parowane

frytki

DODATKI WARZYWNE 2 porcje /osoba

Surówka zkapusty z koperkiem

Surówka z marchewki z jabłkiem

Buraczki z cebulką

Bukiet warzyw parowanych

Kapusta modra zasmażana

NAPOJE: (bez ograniczeń) kawa i herbata podana w stole szwedzkim, soki owocowe i woda mineralna z cytryną w dzbankach

CIASTO 2 PORCJE / OSOBE

- SERNIK, SZARLOTKA, BISZKOPT Z GALARETKĄ , WIŚNIOWE Z BEZĄ

ZIMNY BUFET 3 porcje /osoba

Sałatka jarzynowa w szynce

Roladka drobiowa z kaparami i oliwkami

Karczek pieczony z kielbasą

Terina drobiowa z szpinakiem i suszonymi pomidorami

Sałatka gyros z kurczakiem i ryżem

Sałatka grecka z oliwkami i serem fetą

Pieczyno (ciemne i jasne)

Maselka