



PROPOZYCJA UROCZYSTEGO OBIADU

*Menu bankietowe dla grup powyżej 25 osób wersja łączona:
przystawka, zupa i danie główne serwowane do stołu,
zimne przekąski i ciasta w formie bufetu.*

ZESTAW I

Zupa:

rosół z kury z makaronem

Danie główne*:

ziołowa pieczeń z karkówki

kotlet schabowy Szefa Kuchni

faszerowane udko z kurczaka

ziemniaki puree, frytki, bukiet warzyw gotowanych na parze

zestaw 3 surówek sezonowych

Deser

Bufet przekąskowy:

sałatka jarzynowa zawijana w szynkę

deska serów i wędlin

śledź z jabłkiem i ogórkiem

sałatka capresse

tymbaliki

pieczywo mieszane

ciastko

Napoje:

kawa, herbata

napoje owocowe, woda z cytryną

***2 porcje na osobę**

Serdecznie zapraszamy!



PROPOZYCJA UROCZYSTEGO OBIADU

ZESTAW II

Przystawka:

delikatne płatki pieczonej polędwicy wieprzowej
z bukietem sałat i sosem sojowym

Zupa:

krem pieczarkowy, pomidorowy lub brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne*:

grillowany filet z kurczaka
roladki wieprzowe w sosie pieczeniowym
kotlet szwajcarski
ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, gnocchi,
zestaw 3 surówek sezonowych

Deser

Bufet przekąskowy:

sałatka jarzynowa zawijana w szynkę
tymbaliki
sałatka grecka
deska serów i wędlin
śledzik z prażonymi ziarnami
pieczywo mieszane
ciastko

Danie gorące:

barszcz z krokietem (z kapustą i grzybami)

Napoje:

kawa, herbata
napoje owocowe, woda z cytryną

****2 porcje na osobę***

Serdecznie zapraszamy!