



UROCZYSTA KOLACJA *w Sali Kominkowej*

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

ZESTAW I

Zupa:

Krem pomidorowy ze śmietanową chmurką i bazylią lub
Krem cytrynowy z dodatkiem grillowanego łososia z koperkiem lub
Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne*:

ziołowa pieczeń z karkówki
kotlet schabowy Szefa Kuchni
faszerowane udko z kurczaka
ziemniaki z wody, 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

Napoje:

kawa, herbata
napoje owocowe, woda z cytryną

****2 porcje na osobę***

Serdecznie zapraszamy!



UROCZYSTA KOLACJA

w Sali Kominkowej

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

ZESTAW II

Przystawka:

delikatne płatki pieczonej polędwicy wieprzowej
z bukietem sałat i sosem sojowym

Zupa:

Krem pomidorowy ze śmietaną chmurką i bazylią lub
Krem cytrynowy z dodatkiem grillowanego łosia z koperkiem lub
Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne*:

grillowany filet z kurczaka
roladki wieprzowe w sosie pieczeniowym
kotlet szwajcar
ziemniaki opiekane, ryż z warzywami, kluski śląskie
zestaw 3 surówek sezonowych

Deser

Bufet przekąskowy:

rolada z kurczaka z nadzieniem suszonymi pomidorami i fetą
sałatka grecka
deska serów i wędlin
jajka z łosiem wędzonym
tymbaliki
pieczywo mieszane

Danie gorące:

barszcz z krokietem (z kapustą i grzybami)

Napoje:

kawa, herbata
napoje owocowe, woda z cytryną

***2 porcje na osobę**

Serdecznie zapraszamy!