



## Propozycja menu na uroczystość – wariant II

### Zupa (do wyboru 1 rodzaj)

rosół królewski z makaronem, rosół z groszkiem ptysiowym  
barszcz czysty, barszcz z kołdunami/pasztecikiem  
krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

### Dania główne (do wyboru 4 rodzaje mięs)

potrawką z kurczaką, de'volaille z serem,  
kotleciki mielone faszerowane pieczarkami, udko z kurczaką,  
pieczeń z karkówki nadziewana śliwką, kotlet schabowy,  
kieszonki drobiowe, zraz staropolski, nadziewane roladki z indyka w sezamie,  
ziemniaki gotowane, frytki, krokiety ziemniaczane, ryż

### Surówki (do wyboru 3 rodzaje)

surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty,  
buraczki na ciepło/zimno z chrzanem, marchewką z groszkiem  
kafajor w bułce tartej, brokuły

### Bufet słodki (do wyboru 4 rodzaje)

ciasto z galaretką, kokosanką z ananasem, szarlotką z bitą śmietaną,  
makowiec, babeczki czekoladowe z bitą śmietaną i owocami,  
rodzyńkowiec z alkoholem, ciasto orzechowe, sernik, ciasto toffi

### Zimna płyta (do wyboru 4 rodzaje potraw)

ryba po japońsku, pstrąg w galarecie, śledź po węgiersku, schab z morelami w galarecie,  
galaretki drobiowe, roladki szynkowe z sosem tatarskim, klopsiki w occie,  
sałatką z tuńczyką, sałatką mexico, sałatką selerowa, sałatką z kurczaką,  
pieczywo, masło

### Napoje

kawa i herbata z termosów bez ograniczeń

Proponowana cena wraz z obsługą od 110 zł. / 1 osobę. (obowiązuje w 2011 r.)

Napoje, owoce i tort do negocjacji.

