



Propozycja menu na uroczystość – wariant II

Zupa (do wyboru 1 rodzaj)

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

Dania główne (do wyboru 4 rodzaje mięs)

potrawka z kurczaka, de'volaille z serem,
kotleciki mielone faszerowane pieczarkami, udko z kurczaka,
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,
buraczkę na ciepło/zimno z chrzanem, marchewką z groszkiem
kafalior w bułce tartej, brokuły

Bufet słodki (do wyboru 4 rodzaje)

ciasto z galaretką, kokosanka z ananasem, szarlotka 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 tuńczyka, sałatką mexico, sałatką selerowa, sałatką z kurczaka,
pieczywo, masło

Napoje

kawa i herbata z termosów bez ograniczeń

Proponowana cena wraz z obsługą od **140 zł. / 1 osobę.**

Napoje, owoce i tort do negocjacji.

