



## Propozycja menu na uroczystość – wariant III

### Zupa (do wyboru 1 rodzaj)

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

### Dania na ciepło (do wyboru 4 rodzaje)

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

### Surówki (do wyboru 3 rodzaje)

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

### Bufet słodki (do wyboru 4 rodzaje ciast)

ciasto z galaretką, kokosanka z anansem, szarlotka z bitą śmietaną, makowiec, babeczki czekoladowe z bitą śmietaną i owocami, rodzynekowiec z alkoholem, ciasto orzechowe, sernik, ciasto toffi

### Zimna płyta (do wyboru 3 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, sałatka z tuńczyką, sałatka mexico, sałatka z kurczaką, sałatka selerowa, pieczywo, masło

### Napoje

kawka i herbata z termosów bez ograniczeń

### Kolacja

barszcz czerwony czysty, bigos myśliwski z białą kiełbasą

Proponowana cena wraz z obsługą od 170 zł. / 1 osobę.

Napoje, owoce i tort do negocjacji.

