



Propozycja menu na uroczystość – wariant III

Zupa (do wyboru 1 rodzaj)

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

Dania na ciepło (do wyboru 4 rodzaje)

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, brokuły, buraczkę na ciepło/zimno z chrzanem, marchewka z groszkiem, kalfior w bułce tartej

Bufet słodki (do wyboru 4 rodzaje ciast)

ciasto z galaretką, kokosanka z ananase, 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 tuńczyka, sałatka mexico, sałatka z kurczaka, sałatka selerowa, pieczywo, masło

Napoje

kawa 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. (obowiązuje w 2013 r.).

Napoje, owoce i tort do negocjacji.

