

**Menu okolicznościowe 165zł/os.\* z tańcami 8h**

**Przystawka(jedna do wyboru)**

Torcik z pomidorów i mozzarelli z sosem winegret  
Delikatny pasztet drobiowy z konfiturą żurawinową  
Rożek z ciasta francuskiego z kurczakiem

**Zupa (jedna do wyboru)**

Tradycyjny polski rosół z makaronem  
Krem z selera naciowego z płatkami migdałów  
Krem z pomidorów  
Krem brokułowy z chipsem z wędzonego boczku  
Zupa cebulowa  
Krem z grzybów  
Żurek z jajkiem  
Minestrone z kluseczkami  
Barszcz z kołdunami

**Danie główne (pięć do wyboru- trzy na osobę)**

Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem  
Panierowana pierś z kurczaka  
Podudzia z kurczaka pieczone w miodzie i świeżych ziołach  
Zraziki drobiowe z ogórkiem konserwowym i szalwią  
De-volaille  
Kieszonka ze schabu faszerowana śliwkami i boczkiem  
Filet z kurczęcia z fasolką szparagową zawinięty bekonem  
Pierś indycza z sosem pieczarkowo –tymiankowym  
Pierś z kurczaka z Camembertem i żurawiną  
Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym  
Żeberka z miodem i chili  
Pieczona karkówka w sosie estragonowym  
Łosoś w sosie cytrynowo –koperkowym

**Dodatki (trzy do wyboru)**

Ziemniaki gotowane  
Ziemniaki opiekane  
Frytki  
Ryż z warzywami Kasza gryczana  
Kluski śląskie

### **Surówki (trzy do wyboru)**

Warzywa blanszowane z masłem i bułką

Surówka sezonowa

Buraczki zasmażane

Buraczki na zimno

Mizeria

Marchewka z rodzynkami lub ananasem

Marchew z groszkiem na ciepło

Surówka z selera i ananasa

### **Deser(jeden do wyboru- ciasto na bufecie)**

Snickers

3-bit

Sernik

Szarlotka

Deser lodowy – w sezonie letnim

\*dodatkowe ciasta dostarczane do lokalu muszą być wcześniej pokrojone

\*krojenie owoców dostarczanych do lokalu 75 PLN

### **Zimne przekąski(cztery do wyboru)**

Mięsa pieczone

Tymbaliki z kurczaka

Tatar ze śledzia podany na jabłku

Carpaccio z pieczonego buraka na szpinaku z kozim serem

Jajko z anchois na sałatce śledziowej

Sałatka gyros

Sałatka grecka

Sałatka z tortellini

Sałatka z kurczakiem grillowanym

Schab w maladze

Śledź z natką pietruszki lub w kaparach w oleju

Śledź w sosie śmietanowym

Pieczyno, masło- wliczone w cenę

### **Ciepła kolacja (możliwość domówienia)**

Żurek – 10 zł

Mix pierogów – minimum 4 półmiski – 45 zł za jeden

### **Napoje (bez ograniczeń)**

Kawa ,herbata- na bufecie, woda z cytryną

\*Proponowane ceny mogą ulec zmianie.

## OŚWIADCZENIE

Ja, ..... oświadczam, iż zostałam/em poinformowana/y o obowiązku przyniesienia własnych opakowań na pozostałą po uroczystości żywność z dnia..... w Leszczynowym Dworcu oraz, że udzielono mi informacji o minimalnej ilości zaproszonych osób wynoszącej piętnaście powyżej ósmego roku życia.

Miejscowość, data

Podpis