

Menu okolicznościowe 145zł/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 kołodunami

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 bekoniem
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

Mix pierogów – 13,50 zł (możliwość domówienia)

Pieczyno, masło- wliczone w cenę

Ciepła kolacja (możliwość domówienia)

Barszcz z pasztecikiem- 8,50 zł

Żurek – 7 zł

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