



MENU UROCZYSTOŚĆ OKOLICZNOŚCIOWA

CZAS TRWANIA DO 5 GODZIN

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU)

Torcik z pomidorów i mozzarelli z sosem winegret

Delikatny pasztet 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

Krem z grzybów

Żurek z jajkiem

Minestrone z kluseczkami

Barszcz z kołodunami

DANIA GŁÓWNE (CZTERY DO WYBORU- 2 PORCJE 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 szatnią

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

Bitki w sosie własnym

Łosoś w sosie cytrynowo –koperkowym

DODATKI (3 DO WYBORU)

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki opiekane

Frytki

Ryż z warzywami

Kasza gryczana

Kluski śląskie

SURÓWKI (3 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- CIASTA NA BUFECIE)

Snickers

3-bit

Sernik

Szarlotka

Deser lodowy- tylko w sezonie letnim

*istnieje możliwość przywiezienia do lokalu dodatkowych ciast z zewnątrz opłata za krojenie przywiezionych ciast – 75 zł

opłata za krojenie przywiezionych owoców- 75 zł

krojenie tortu przez obsługę kelnerską – bezpłatnie

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 maładze

Śledź z natką pietruszki lub w kaparach w oleju

Śledź w sosie śmietanowym

Pieczyno, masło- wliczone w cenę

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ :

Kawa, herbata- na bufecie , woda z cytryną

Dzieci 0-3 lat- bezpłatnie

Dzieci 3-8 lat- 50%

Wszyscy od 8 roku życia – pełnopłatni (min. 15 osób)

Ja, potwierdzam powyższe menu oraz
zobowiązuję się do przyniesienia naczyń/ opakowań na pozostałą po uroczystości żywność.

Podpis, data

.....