



MENU UROCZYSTOŚĆ OKOLICZNOŚCIOWA

CZAS TRWANIA DO 4 GODZIN

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z pomidorów

Żurek z jajkiem

Krem z brokułów z chipsem z wędzonego boczku

Krem z grzybów

Barszcz z kołdunami lub z pasztecikiem mięsnym

Minestrone z kluseczkami

DANIA GŁÓWNE (3 DO WYBORU- 2 PORCJE NA OSOBĘ)

De-volaille z masłem i pietruszką

Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem

Pierś z kurczaka faszerowana Camembertem i żurawiną

Podudzia z kurczaka pieczone w miodzie i ziołach

Panierowana pierś z kurczaka

Filet z kurczęcia z fasolką szparagową zawinięty bekonem w sosie śmietanowo
tymiankowym

Pierś indycza z sosem pieczarkowo –tymiankowym

Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym

Bitki w sosie własnym

DODATKI (2 DO WYBORU)

Ziemniaki gotowane

Frytki

Ziemniaki opiekane

Ryż z warzywami

Kasza gryczana



SURÓWKI (2 DO WYBORU)

Warzywa blanszowane z masłem i bułką

Surówka sezonowa

Buraczki zasmażane

Buraczki na zimno

Marchew z groszkiem na ciepło

Surówka z selera i ananasa

Marchewka z rodzynkami lub ananasem

Mizeria

DESER (1 DO WYBORU)

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

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

Kawa, herbata, woda z cytryną

*Proponowane ceny mogą ulec zmianie

Dzieci 0-3 lat – bezpłatnie

Dzieci 3- 8 lat – 50% ceny

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

.....