

RESTAURACJA-HOTEL
„SMAKOSZ”
Skórzewo, ul. Poznańska 59
tel. 814-87-86

MENU PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

ZUPA	Rosół z makaronem, barszcz z pasztecikiem, żurek Krem borowikowy, krem pieczarkowy, krem szparagowy, krem pomidorowy	
DANIE GŁÓWNE	<u>Podawane na półmiskach</u> <u>3-4 rodzaje mięs z całości- 2 porcje na osobę</u> do wyboru: Kotlet schabowy z pieczarkami, kotlet de'volaille, medalion z indyka, pieczeń wieprzowa, zraz wołowy, zawijaniec z polędwicy wieprzowej z serem	
DODATKI	Ziemniaki, pyzy drożdżowe, frytki, krokiety (2-3 rodzaje do wyboru) Surówki i jarzynki do uzgodnienia(3-4 rodzaje) Sos pieczeniowy	
	Soki owocowe 100%- podawane w dzbankach 200 ml. za osobę	<u>50-60 zł za osobę</u>
SŁODKIE	Kawa lub herbata Tort okolicznościowy 100g na osobę(smak do wyboru) Słodkie różności- 150g na osobę do wyboru: sernik, jabłecznik, w-z, kostka owocowa z galaretką brzdąc itp.	<u>20-25 zł za osobę</u>
ZIMNY BUFET	<u>Podawane na platerach różności- 2-2,5 porcji na osobę</u> do wyboru: Schab w galarecie, kurczak w galarecie, indyk w galarecie, rolada wieprzowa w galarecie, karkówka w galarecie, szparagi w szynce befsztyk tatarski Ryby: karp w galarecie, łosoś w galarecie, pstrąg w galarecie, filet z dorsza w galarecie	
	Pieczyno, masło, herbata	<u>20-30 zł za osobę</u>
KOLACJA	Golonka gotowana lub po bawarsku, szaszłyki, peklówka- 1-1,5 porcji na osobę Bigos lub kapusta kiszona zasmażana 1 porcja na osobę Barszcz	<u>20-30 zł za osobę</u>