

MENU - PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

ZUPA	Rosół z makaronem, barszcz z pasztecikiem, żurek Krem borowikowy, krem pieczarkowy, krem szparagowy (w sezonie), krem pomidorowy	
DANIE GŁÓWNE	Podawane na półmiskach 3-4 rodzaje mięs z całości- 2 porcje na osobę do wyboru: Kotlet schabowy z pieczarkami, kotlet de'volaile, medalion z indyka, pieczeń wieprzowa, zraz wołowy, zawijaniec z polędwicy wieprzowej z serem, kotlet gordon	
DODATKI	Ziemniaki, pyzy drożdżowe, frytki, krokiety- 2-3 rodzaje do wyboru Surówki i jarzyny na ciepło (do uzgodnienia)- 3-4 rodzaje Sos pieczeniowy Soki owocowe podawane w dzbankach- 500 ml za osobę	<u>100-110 zł za osobę</u>
SŁODKIE	Tort okolicznościowy- 100g na osobę (smak do wyboru) Słodkie różności- 150g na osobę do wyboru: Sernik, jabłecznik, oreo, kostka owocowa z galaretką itp. Kawa lub herbata	<u>45-50 zł za osobę</u>
ZIMNY BUFET	Podawane na platerach różności- 2-2,5 porcji na osobę do wyboru: Polędwica z musem borowikowym, schab w galarecie, kurczak w galarecie, indyk w galarecie, karkówka w galarecie, szparagi w szynce, tatar Ryby: karp w galarecie, łosoś w galarecie, pstrąg w galarecie, filet z dorsza w galarecie Sałatki do wyboru Pieczywo, masło Herbata	<u>50-55 zł za osobę</u>
KOLACJA	Golonka gotowana lub po bawarsku, szaszłyki, Pekłówka- 1-1,5porcji na osobę Bigos lub kapusta kiszona zasmażana- 1 por na osobę Barszcz	<u>55-65 zł za osobę</u>