

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Przykładowe Menu 2015

Menu I 130 zł /os.

DANIE GŁÓWNE serwowane

krem z białych warzyw
filet z kurczaka nadziewany mozzarellą w sosie Pesto
ziemniaki opiekane
warzywa z wody z płatkami migdałowymi

PRZEKĄSKI ZIMNE na stole

deski mięs pieczonych
(karkówka, schab ze śliwką, indyk, rostbeff, paszтет)
półmisek wędlin
(szynka, polędwica, salami, kabanosy, kiełbasy obsuszone)
jaja faszerowane pastami
śledź w oleju
befsztyk tatarski z kaparami, korniszonami i cebulką

SALATKI NA STOLE

tradycyjna jarzynowa sałatka
z wędzonego kurczaka z orzeszkami ziemnymi i selerem naciowym

DODATKI

pomidory/ogórki świeże
pikle i marynaty: grzybki, ogórki, papryka, etc.
sosy zimne do mięs tatarski, paprykowy, tzatzyki
pieczywo/masto

BUFET SŁODKI

ciasto: szarlotka, sernik.
owoce sezonowe: winogrona jasne i ciemne, arbuzy, banany)

NAPOJE

kawa/herbata
woda mineralna (gazowana i niegazowana)
soki owocowe

do cen należy doliczyć 10% serwisu za obsługę

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Przykładowe Menu 2015

Menu II 140 zł /os.

DANIE GŁÓWNE serwowane

krem pomidorowy

południczki wieprzowe w sosie z sera gorgonzola
z warzywami julienne i smażonymi gnocchi

PRZEKĄSKI ZIMNE na stole

półmisek mięs pieczonych

(karczek, schab ze śliwką, boczek)

półmisek wędlin obsuszanych

rostbef po angielsku

indyk w maładze

schab po warszawsku

deska serów

SAŁATKI NA STOLE

sałatka grecka

sałatka z kurczakiem i ananasem

DODATKI

pikle marynaty

sosy zimne do mięs

pieczywo/ masło

BUFET SŁODKI

ciasto

owoce

NAPOJE

kawa/herbata

woda mineralna

soki owocowe

do cen należy doliczyć 10% serwisu za obsługę