



Menu Komunijne na 20 osób

Zupa

- *Tradycyjny polski rosół z makaronem lub kłuseczkami* 20 porcji

Mięsa (2 porcje/osobę)

- *Kotlet de volaille z masełkiem* 8 porcji
- *Kotlet drobiowy panierowany* 8 porcji
- *Udko z kurczaka pieczone* 8 porcji
- *Zraz staropolski* 8 porcji
- *Karkówka ze śliwką* 8 porcji

Dodatki

- *ziemniaki z koperkiem* 10 porcji
- *frytki* 10 porcji
- *kuleczki ziemniaczane* 10 porcji

Surówki

- *z białej kapusty* 5 porcji
- *warzywa gotowane* 5 porcji
- *z kapusty pekińskiej* 5 porcji
- *z buraczków* 5 porcji

Deser

– Lody fantazja z owocami i bitą śmietaną 20 porcji

Ciasto (2,5 porcje/ osobę)

– Jabłecznik, sernik, z galaretką, WZ 50 porcji

Kawa ze śmietanką lub herbata z cytryną bez ograniczeń

Zimne zakąski (2,5 porcje/osobę)

– szynka zawijana z sałatką 12 porcji

– rolada z indyką z warzywami 13 porcji

– galaretką z drobiu 12 porcji

– befsztyk tatarski 13 porcji

Kolacja na ciepło

– boeuf strogonow 20 porcji

Pieczyno

– pieczywo różnoe bez ograniczeń

– masło bez ograniczeń

Zimne napoje oraz owoce na stoły nie są wliczone w cenę. Możecie je państwo zakupić indywidualnie i dostarczyć do lokalu.

Całkowity koszt konsumpcji – 2400 zł

Koszt od osoby- 120zł

Restauracja TOBIASZ

ul. Jana Bizieła 4

tel. 523711887

tel. kom. 669 050 447

www.restauracja-tobiasz.pl

e-mail: biuro@restauracja-tobiasz.pl