

Menu okolicznościowe



Jedna zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z grzankami
- Krem szparagowy z lanymi kluskami
- Krem brokułowy z lanymi kluskami

Mięsa serwowane na paterach 2,5 porcji na osobę (do wyboru 4 rodzaje):

- Kotlet de'volaile z masłem
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie śmietanowym
 - Zraz wieprzowy w sosie własnym
 - Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
 - Pieczeń z karkówki ze śliwką
- Roladka drobiowa z serem i suszonymi pomidorami
 - Kotlet schabowy z cebulką
 - Sznyceł wiedeński

Dodatki 2 porcje na osobę (3 rodzaje do wyboru):

- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie/kluski kładzione, frytki

Surówki/salátky:

- Buraczki, warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchewka), kapusta czerwona gotowana, surówka z białej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, marchewka z groszkiem

Bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania uroczystości :

- Kawa (mleko, cukier)
- Herbata – czarna, zielona, owocowa (cukier, cytryna)

Ciasto 2 porcje na osobę do wyboru:

- sernik, jabłecznik, z galaretką, ciasto czekoladowe, ciasto jogurtowe
lub deser:
 - Deser lodowy z bitą śmietaną , polewą i owocami
 - Panna cotta w polewie truskawkowej
 - Szarlotka z bitą śmietaną i malinami

Napoje: soki owocowe niegazowane, woda z cytryną

Cena za 1 osobę – 75zł

W powyższą cenę nie jest wliczony alkohol, tort okolicznościowy, owoce.

Przewidywany czas trwania uroczystości 3-4 godziny