

Propozycja menu na przyjęcie okolicznościowe. Zestaw 1

Obiad

Rosół z makaronem

Łódyczka drobiowa podana z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty

Deser

Ciasto (mix smaków- 2szt./os.)

Tort- płatny osobno

Kawa, herbata w termosach

Zakąski

Półmiski wędlin i mięs pieczonych

Sery żółte i dojrzewające

Galaretki drobiowe

Tortille z szynką i serem

Pieczyno

Salatka chrupiąca

Salatka makaronowa

Kolacja

Bogracz z pieczywem

Propozycja menu na przyjęcie okolicznościowe. Zestaw 11.

Obiad

Rosół z makaronem

Mięsa 1,5 porcji/os.

Rolada wołowa

Pieczeń z karczku

Łódyczka drobiowa z brokułami i serem

Tradycyjny schabowy

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane

Surówka z białej kapusty

Czerwona kapusta zasmażana

Mix sałat z pomidorkami cherry i sosem vinaigrette

Sos pieczeniowy

Deser

Ciasto (mix smaków 2szt./os.)

Tort- płatny dodatkowo

Kawa, herbata w termosach

Zakąski

Półmiski wędlin i mięs pieczonych

Sery żółte i dojrzewające

Rolada szpinakowa z łososiem

Galaretki drobiowe

Tortille z szynką i serem

Pieczarki faszerowane szpinakiem

Śliwki pieczone w boczku

Smalec swojski

Ogórki kiszone

Pieczyno

Sałatka włoska / Sałatka brokułowa / Sałatka ziemniaczana tradycyjna

Kolacja

Barszcz czerwony (300ml/os.)

Krokiety z pieczarkami i serem (1szt./os.)

Pierogi ruskie smażone (5szt.)

Propozycja menu na przyjęcie okolicznościowe. Zestaw III

Obiad

Rosół z makaronem

Mięsa (2 porcje/os.)

De vollaille tradycyjny z masłem i pietruszką

Tradycyjny schabowy

Rolada wołowa

Kaczka pieczona marynowana w cytrusach

Polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów

Kluski śląskie

Ziemniaki puree

Czerwona kapusta zasmażana

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki na słodko

Sos pieczeniowy

Deser

Ciasto (mix smaków- 2szt./os.)

Owoce sezonowe na paterach

Tort- płatny osobno

Kawa, herbata w termosach

Zakąski

Półmiski wędlin i mięs pieczonych

Sery żółte i dojrzewające

Rolada szpinakowa z łososiem

Rolada serowa

Galaretki drobiowe

Tortille z szynką i serem

Pieczarki smażone faszerowane szpinakiem

Śliwki w boczku

Śledzie tradycyjne a la Florres

Tatar wołowy

Pieczyno

Sałatka gyros / Sałatka szpinakowa / Sałatka z selera

Kolacja

Mięso (1,5 porcji/os.)

Szaszłyk drobiowy

Schab z oscypkiem i boczkiem

Grillowane patki z kurczaka na ostro

Frytki

Ziemniaki opiekane

Surówka z kapusty pekińskiej

Ketchup

Sos czosnkowy

Informacje dodatkowe:

- *Soki, napoje, woda – płatne według zużycia*
- *Dodatkowo płatne:
Pokrowce na krzesła- 7zł/szt.*
- *Dzieci do lat 3 – bezpłatnie*
- *Dzieci od 4 do 6 lat – 50% ceny*
- *Dzieci od 7 do 10 lat – 70% ceny*