



Menu Bankietowe 300 PLN

OBIAD:

1. Rosół z makaronem lub: (krem z pieczonych pomidorów lub inna uzgodniona zupa)
2. Trzy rodzaje mięs na półmiskach (liczymy 2 porcje na osobę):
 - * Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
 - * De volaille
 - * Schab pieczony nadziewany śliwką
3. Ziemniaki gotowane
4. Ziemniaki pieczone
5. Zestaw surówek

ZAKĄSKI:

1. Półmiski mięs pieczystych i wędzonych
2. Deski serów i dojrzewających wędlin
3. Pasztet pieczony z żurawiną
4. Tortilla z serkiem almette, sałatami i wędzonym łososiem
5. Sałatka Grecka
6. Sałatka z brokuła z orzechami
7. Tymbalik mięsny
8. Śledzik wiejski (w oleju z cebulką)

KOLACJA:

1. Żurek z jajkiem
2. Kurczak pieczony (udka) lub kotleciki mielone z pieczarkami (do wcześniejszego wyboru)

NAPOJE:

1. Kawa Herbata bez ograniczeń
2. Woda n/g z cytryną bez ograniczeń
3. Kompot (0,4 l na osobę)
4. Lemoniada (0,4 l na osobę)

W cenie menu zawarta jest obsługa w godzinach dziennie/nocnych 8 godzin od rozpoczęcia uroczystości przy zadeklarowanej liczbie gości powyżej 25 osób. Menu możemy delikatnie modyfikować. (Do menu jest możliwość dodania lub zamiany na dania wege : kotlet z buraka przygotowany z kaszą jaglaną i orzechami lub kotlet z kalafiora.)