



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Zupa: proszę wybrać 1 zupę

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem, pietruszką i marchewką
 - Krem grzybowy z kluseczkami
 - Krem szparagowy z migdałami
 - Krem z dyni z prażonym słonecznikiem
- Toskańska pomidorowa z serkiem mascarpone i bazylią

II danie: (3p/os)

- Filet z kurczaka faszerowany serem camembert i suszonymi pomidorami
 - Pieczeń z karkówki w sosie własnym
 - Kotlet de'Volaille z masłem i pietruszką
 - Mini zraziki wołowe
 - Grillowany łosoś i sandacz w ziołach

Dodatki:

- Ziemniaki
- Frytki
- Kluski śląskie

- Kapusta zasmażana
- Zestaw surówek
- Sałatka z buraczka z ogórkiem kiszonym i jabłkiem

Deser:

- Lody z owocami i bitą śmietaną

Zimne zakąski (3p/os):

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
 - Sałatka grecka
 - Schab ze śliwką/morelą
- Rolada drobiowa ze szpinakiem
 - Ryba po grecku
 - Masełka smakowe
 - Pieczywo

Kolacja:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Cena: 110zł netto/os

Woda z cytryną w dzbankach w stolach *w cenie*

Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń *w cenie*

Ciasto, tort *we własnym zakresie*

Alkohol, napoje *we własnym zakresie /korkowe - opłata 1zł/os/*

Organizatorem oprawy muzycznej jest klient i ponosi opłaty za prawa autorskie.