

MENU 100 zł/osoba(18, wieczory panieńskie, kawalerskie)

rosół z makaronem lub krem: brokułowy, porowy, pieczarkowy z grzankami

II DANIE 2 porcje na osobę

grillowana pierś z kurczaka ze szpinakiem zapieczona serem

faserowane udko z kurczaka

kulki mięsne z żurawiną w cebulowej skorupce otulone bekonem

tradycyjna pieczeń wieprzowa

kotlet de volaille z serem, masełkiem i zieloną pietruszką

rulon schabowy z pieczarkami w panierce

DODATKI

ziemniaki, frytki, opiekane cząstki ziemniaka z ziołami, bukiet surówek, warzywa gotowane na parze z masełkiem i bułką tartą, buraczki, sosy

SERWIS KAWOWY 2 porcje na osobę

mix ciast, kawa, herbata

PRZEKĄSKI 3 porcje na osobę

marynowany schab z suszonymi pomidorami i serem feta

galantynki drobiowe, galaretki drobiowe i wieprzowe

mozaika drobiowa z zieloną pietruszką

karkóweczka z warzywami, rolada szpinakowa z szyneczką

przekąski z ciasta francuskiego, grzanki na dwa sposoby

ryba z naszego stawu w zalewie octowej z warzywami, ryba po grecku

sałatka do wyboru: shoarma z kurczakiem i warzywami, zielona w stylu nicejskim, tradycyjna jarzynowa, selerowa z ananasek z szynką

KOLACJA 1 porcja na osobę

barszczyk czerwony z pasztecikiem, tradycyjne flaczki z bułeczką

pikantne udko z kurczaka w klimacie kuchni indyjskiej z ryżem, curry i sosami

Czas trwania imprezy okolicznościowej do 8 godzin. Zakończenie imprezy do godziny 2.

