

MENU OKOLICZNOŚCIOWE NR 2 DO 5 GODZIN



ZUPA Wazy na stoły

- Domowy rosół z makaronem
- lub
- Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły

- Filet panierowany z kurczaka
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

DODATKI do dania głównego

- Ziemniaki z wody z koprem
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką
- Buraczki
- Surówka z białej kapusty

ZAKĄSKI wybierz cztery

- Śledź w oleju
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros
- Sałatka z awokado i szynką prosciutto
- Bliny z pastą z wędzonego łososia i suszonych pomidorów
- Deski serów pleśniowych
- Sałatka z chrupiącym kurczakiem
- Bruschetta z camembert i żurawiną lub pomidorami

SŁODKOŚCI bufet szwedzki

- dwa rodzaje ciast do wyboru
- deser lodowy + 20zł
- dobierz ofertę o TORT

NAPOJE

- Nielimitowane ilości napojów gazowanych, niegazowanych, woda
- bufet kawa-herbata smaki do wyboru

MENU OBIADOWE DLA DZIECI DO WYBORU :

Stripsy + frytki + surówka

Pierogi ruskie

Spagetti

DANIA VEGE (do wyboru):

Frykadelki warzywne w panierce

Stek z kalafiora z sosem serowym

Curry z warzywami w sosie kokosowym

Cukinia zapiekana z warzywami, kaszą bulgur i mozarellą

Risotto szpinakowe

CENA: 236 PLN/ OSOBA