

MENU NA KAŻDĄ OKAZJĘ

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

- ✓ Jajka faszerowane
- ✓ Szynka ze szparagami
- ✓ Zimne nóżki wieprzowe
- ✓ Rolada łososiowa
- ✓ Mix sałat z pomidorami szery
- ✓ Sałatka z kurczaka
- ✓ Ciasta różne (sernik , szarlotka , ciasta z galaretką)

DANIA NA CIEPŁO I /II

- ✓ Krem z pieczarek lub krem z pomidorów 100 %
- ✓ Zraziki wieprzowe z sosem myśliwskim, ryż, surówka z kapusty pekińskiej 70 %
- ✓ Golonka w sosie chrzanowym, ziemniaki zapiekane, kapusta zasmażana 70 %

DANIA NA CIEPŁO III

- ✓ Uda faszerowane mięsem mielonym , szyszki ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej 60 %
- ✓ Kotlet pożarski, ziemniaki puree, marchewka z groszkiem zasmażana 60 %

DANIE NA CIEPŁO IV

- ✓ Zupa gulaszowa 100 %

NAPOJE

- ✓ Soki trzy smaki (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka) 0,5l na osobę
- ✓ Napoje gazowane typu – Helena, coca cola, fanta 0,5 l na osobę .
- ✓ Woda gazowana i niegazowana – 0,5l na osobę

NAPOJE GORĄCE

- ✓ Kawa parzona , rozpuszczalna – bez ograniczeń
- ✓ Herbata Sir Williams – bez ograniczeń
- ✓ Dodatki typu cytryna, mleczko, cukier – bez ograniczeń

KOSZT MENU 85 ZŁ OD OSOBY BRUTTO