

MENU PRZYJĘCIE WESELNE

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

- Zimne nóżki wieprzowe
- Szynka Parma z melonem
- Śledzie w trzech smakach
- Pieczone wędliny typu schab, szynka
- Sałatka z serem feta i pomidorami szery
- Sałatka z ryżem i wędzonym kurczakiem
- Ciasta typu sernik szarlotka , pleśniak

DANIA NA CIEPŁO I

- Flaki 50 % rosół 50 %
- Roladki z indyka ze szpinakiem , ziemniaki puree , 80 %
- De volaille z frytkami , zestaw surówek 80 %

DANIA NA CIEPŁO II

- Sakiewka z e schabu , szyszki ziemniaczane , surówka z kapusty pekińskiej 70 %
- Bitki w sosie własnym , kluski śląskie , buraczki zasmażane 70 %

DANIE NA CIEPŁO III

- Żurek z jajkiem i kiełbasą 100 %
- Kotlet pożarski , ziemniaki zapiekane , marchewka z groszkiem 100 %

NAPOJE RÓŻNE

- Soki trzy rodzaje – 0,5l na osobę
- Napoje gazowane różne – 0,5l na osobę
- Woda gazowana i niegazowana - 0,5l na osobę

NAPOJE GORĄCE

- Herbata – bez ograniczeń
- Kawa rozpuszczalna i parzona – bez ograniczeń
- Dodatki bez ograniczeń

Koszt menu 100 zł od osoby