

## *Menu na przyjęcia okolicznościowe I*

### **Przystawki:**

- ❖ Śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem lub w oleju
- ❖ Sałatka z tuńczykiem z kapusty pekińskiej , marynowanymi warzywami i sosem andaluzyjskim
- ❖ Szynka włoska z melonem, świeżą bazylią i sosem malinowym
  - ❖ Carpaccio z buraka z konfiturą wiśniową i serem
  - ❖ Tymbasliki drobiowe
- ❖ Ciasta trzy rodzaje ( serniki szarlotka , ciasto z galaretką )

### **Dania na ciepło I**

- ❖ Zupa rosół z kołdunami 100 %
- ❖ Pierś kurczaka zapiekana z pomidorami i mozzarełą , frytki , surówka z kapusty pekińskiej 70 %
- ❖ Bitki wieprzowe nadziewane boczkiem i ogórkiem konserwowym w sosie , kasza gryczana , buraczki zasmażane 70 %

### **Dania na ciepło II**

- ❖ Kotlet Cordon Blue ( schab nadziewany serem i szynką , szyszki ziemniaczane , zestaw surówek 70 %
- ❖ Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem w lazurkowym sosie , ziemniaki puree , bukiet jarzyn gotowanych 70 %

### **Danie na ciepło III**

- ❖ Bogracz 100 %

### **Napoje zimne**

- ❖ Woda gazowana i niegazowana 1l/os

### **Napoje gorące bez ograniczeń**

- ❖ Kawa parzona i rozpuszczalna
  - ❖ Herbata lipton
  - ❖ Herbata owocowa
- ❖ Dodatki typu cukier , cytryna , mleko

*Cena menu od osoby 95 zł*