

## *Menu na przyjęcia okolicznościowe II*

### **Przystawki:**

- ❖ *Salatka z szynką , serem żółtym , zielonym ogórkiem w sosie jogurtowym*
  - ❖ *Jajka z pastą pieczarkową*
  - ❖ *Szynka pieczona z sosem tatarskim*
  - ❖ *Pasztesy na kilka smaków ze stosownymi dodatkami*
  - ❖ *Salatka z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami*
  - ❖ *Ciasta trzy rodzaje ( serniki szarlotka , ciasto z galaretką )*

### **Dania na ciepło I**

- ❖ *Zupa żurek z jajkiem i kielbasą 100 %*
- ❖ *De volaille z frytkami , zestaw surówek 70 %*
- ❖ *Szlachetna sola na szpinaku, ziemniaki gotowane z koperkiem , bukiet jarzyn gotowanych 70 %*

### **Dania na ciepło II**

- ❖ *Pierś w płatkach owsianych , ziemniaki w talarkach surówka z selera 70 %*
  - ❖ *Stek z cebulą , ziemniaki puree , ogórek kiszony 70 %*

### **Danie na ciepło III**

- ❖ *Goląbki w sosie pomidorowym 70 %*
- ❖ *Pierogi domowe ze szpinakiem ,ruskie 70 %*

### **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 105 zł***