



PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2022

PROPOZYCJA II

wycena indywidualna

Zupa:

(1 porcja/osoba)

1. Krem z kalafiora z prażonymi płatkami migdałów i grzankami

Danie główne:

(1,5 porcji/osoba)

1. Kotlet ze schabu zawijany z serem i boczkiem zapiekany w złocistej panierce
2. Pieczony indyk w sosie z grzybowym

Dodatki:

(1,5 porcji/osoba)

1. Ziemniaczki puree z masłem i koperkiem
2. Kluseczki śląskie w pietruszkowej omacie
3. Bukiet surówek

Zimna płyta:

(3,5 porcji/osoba)

1. Salatka śledziowa z jabłkiem i ogórkiem
2. Salatka z brokułem, pomidorem i serem feta obsypana słonecznikiem
3. Nadziewane ruloniki z szynki
4. Pierś indycza faszerowana serkiem ziołowym
5. Wiejska sałatka z prażonym boczkiem
6. Kąski kurczaka z warzywami i gotowanym jajkiem w kryształowej galaretkie
7. Pieczywo mieszane





Danie ciepłe:

(1 porcja/osoba)

1. Zupa gulaszowa podana z ciepłą bułeczką

Napoje:

1. Kawa z mlekiem
2. Wybór herbat smakowych
3. Dodatki słodzące
4. Woda mineralna z cytryną
5. Sok naturalny: pomarańcz 0,5l/os

Deser w bufecie:

(1 porcja/osoba)

1. Ciasto (mix 2 rodzaje)

- cena uzależniona od ilości osób oraz godzin trwania imprezy (maksymalnie do 22:00)
- oferta ważna pod warunkiem dostępności

