



## PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2022

### PROPOZYCJA III

wycena indywidualna

#### Przystawka:

(1 porcja/osoba)

1. Delikatny pasztet pieczony, z nutą chrzanu i żurawiną

#### Zupa:

(1 porcja/osoba)

1. Tradycyjny rosół z makaronem

#### Danie główne:

(1,5 porcji/osoba)

2. Polędwiczka wieprzowa w sosie
3. Roladki z indyka faszerowane pieczarkami

#### Dodatki:

(1,5 porcji/osoba)

1. Ziemniaczki puree z masłem i koperkiem
2. Kluski śląskie
3. Bukiet surówek

#### Zimna płyta:

(3,5 porcji/osoba)

1. Śledzie po królewsku z ogórkiem i jabłkiem
2. Półmisek rolad i mięs w różnych smakach
3. Salatka z fetą, kaparami i klasycznym vinaigrette
4. Szparagi w szynce
5. Salatka z brokulem i pomidorem
6. Deska serów z dodatkami
7. Pieczywo mieszane





**Danie ciepłe:**

*(1 porcja/osoba)*

1. Gulasz wieprzowy na czerwonym winie z suszonymi pomidorami podany z pieczywem

**Napoje:**

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

**Deser w bufecie:**

*(1 porcja/osoba)*

Ciasto (mix 2 rodzaje)

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

