



MENU 3 kolacje

OBIAD

ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach (do wyboru 3 rodzaje mięs

- w łącznej ilości 2 porcje dla 1 osoby)

- Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym lub pieprzowym
 - Udka
 - Kotlet schabowy
- Smażona pierś z kurczaka w panierce tradycyjnej
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem
- Kieszonki drobiowe z pieczarkami

DODATKI do dania głównego

- Ziemniaki
- Zestaw surówek (3 rodzaje do wyboru)
 - sałatka z buraczków
 - marchewka
 - biała kapusta
 - pekińska

DESER

- Puchar lodowy z owocami, galaretką owocową i bitą śmietaną

KOLACJA I (do wyboru 1 z propozycji)

- Kotlet „de Volaille” z serem żółtym, ryż, surówka
- Schab po chłopsku, ziemniaki opiekane, surówka
- Filet z kurczaka z ananasem opiekany w serze, ryż, surówka

KOLACJA II (do wyboru 1 z propozycji)

- Flaki z pieczywem
- Zupa Bogracz
- Żurek z jajkiem i kietbasą

KOLACJA III

- Barszcz czerwony z paluszkiem

BUFET ZIMNY (uzupełniany w trakcie przyjęcia weselnego)

- Półmisek wędlin
- Tymbaliki drobiowe
- Szynka z serkiem almette
- Schab faszerowany mięsem
 - Śledź po węgiersku
- Tartaletki wytrawne
 - Sałatka gyros
- Sałatka tradycyjna jarzynowa
- Pieczywo (na liściu kapusty, słonecznikowe i in.)

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (bez ograniczeń)

- Soki owocowe
- Napoje z firmy Pepsi (Pepsi, Mirinda, 7-Up)
- Woda mineralna
- Berek kawowy
- Berek herbaciany (herbaty smakowe i ziołowe)

Cena: 170 zł/os