



MENU Studniówkowe

OBIAD

ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE serwowane porcjowo (do wyboru 1 rodzaj mięsa)

- Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym
 - Kotlet schabowy
- Filet z kurczaka faszerowany serem żółtym, wędliną, marynatami
 - Schab pieczony
- Schab lub filet z kurczaka faszerowany pieczarkami

DODATKI do dania głównego

- Ziemniaki
- Zestaw surówek

DESER (do wyboru 1 z propozycji)

- Puchar lodowy z owocami, galaretką owocową i bitą śmietaną
 - Szarlotka z lodami
 - Tort z fajerwerkami
- Ciasto na paterach (1,5 szt/os) – z cukierni Santos

KOLACJA I (do wyboru 1 z propozycji)

- Kotlet „de Volaille” z serem żółtym, ryż, surówka
- Filet z kurczaka z pieczarkami, kulki ziemniaczane, surówka
- Zrazy w sosie pieprzowym, ryż, surówka

KOLACJA II (do wyboru 1 z propozycji)

- Bogracz, pieczywo
- Żurek z jajkiem i kietbasą

KOLACJA III

- Barszcz czerwony z paluszkiem

BUFET ZIMNY (uzupełniany w trakcie przyjęcia)

- Pótmisek wędlin
- Tymbaliki drobiowe
- Szynka z serkiem almette
- Schab faszerowany mięsem
- Roladki z tortilli z tuńczykiem

SALATKI (2 rodzaje do wyboru)

- Pieczarkowa
- Z kurczakiem i ananasem
- Śledziowa
- Z tuńczyka
- Fasolowa
- Z gyrosem
- Jarzynowa

NAPOJE ZIMNE I GORAŁE (bez ograniczeń)

- Soki owocowe
- Napoje z firmy Pepsi (Pepsi, Mirinda, 7-Up)
- Woda mineralna
 - Kawa
 - Herbata

Cena: 110 zł/os