

Przyjęcia okolicznościowe

Propozycja menu



ZUPA (1 do wyboru):

- Krem z białych warzyw z grzankami i kwaśną śmietaną
- Żurek na zakwasie z białą kiełbasą

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Sznycel wieprzowy z jajkiem sadzonym, purée ziemniaczanym oraz mizerią ze świeżym koperkiem
- Risotto ze szparagami, suszonymi pomidorami, serem feta i rukolą

DESER (1 do wyboru):

- Domowa szarlotka z lodami
- Panna cotta z sosem truskawkowym

PRZYSTAWKI:

- Taca wędlin i mięs pieczystych
- Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim, granatem i rukolą
- Sałatka grecka

DODATKI:

- Wybór pieczywa, masło

PAKIET NAPOJÓW:

- Kawa, herbata, woda i soki

Zestaw I

120 zł
brutto/os.

