

Przyjęcia okolicznościowe

Propozycja menu



ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół wołowy z ręcznie robionym makaronem
- Krem z kiszonej kapusty z boczkiem oraz oliwą koperkową

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Pierś z kurczaka z serem gorgonzola na grzybowym risotto
- Sznyceł wieprzowy z jajkiem sadzonym, puree ziemniaczanym oraz mizerią ze świeżym koperkiem

DESER (1 do wyboru):

- Domowa szarlotka z lodami
- Panna cotta z sosem truskawkowym

DANIE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA:

- Zupa gulaszowa

PRZYSTAWKI:

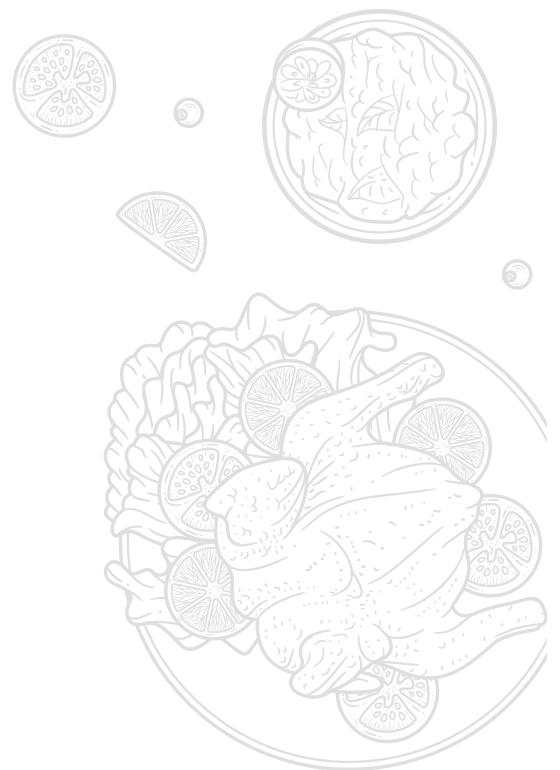
- Holenderski śledź z cebulką, jabłkiem i śmietaną
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Tymbaliki wołowe
- Taca wędlin i mięs pieczystych
- Tortilla z serem i warzywami
- Mix ciast domowych
- Owoce sezonowe

DODATKI:

- Marynaty, wybór pieczywa, masło

PAKIET NAPOJÓW:

- Kawa, herbata, woda i soki



Zestaw IV

199 zł
brutto/os.

