

Przyjęcia okolicznościowe

Propozycja menu



ZUPA (1 do wyboru):

- Aromatyczny rosół z gęsi z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw z grzankami i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Pierś z kaczki w sosie żurawinowym z jabłkiem na delikatnym purée z batatów
- Pieczony łosoś z ziemniakami, szalwią oraz mixem sałat

DESER (1 do wyboru):

- Beza z kremem kawowym
- Suflet czekoladowy ze świeżymi owocami

DANIE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA:

- Boeuf Strogonow

PRYZYSTAWKI:

- Holenderski śledź z cebulką, jabłkiem i śmietaną
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Tymbaliki wołowe
- Taca wędlin i mięs pieczystych
- Tortilla z serem i warzywami
- Pieczony na różowo rostbeft z musem chrzanowym
- Sałatka z rukoli, granatu, sera feta i orzechów włoskich
- Mix ciast domowych
- Owoce sezonowe

DODATKI:

- Marynaty, wybór pieczywa, masło

PAKIET NAPOJÓW:

- Kawa, herbata, woda i soki



Zestaw VI

235 zł
brutto/os.

