

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Zestaw I – 170 zł

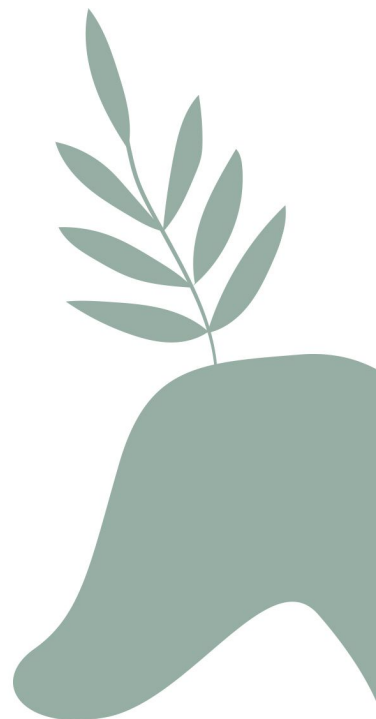
Zupa: Rosół królewski z makaronem

Danie główne: De volaille z serem wędzonym i masłem
Schab duszony z warzywami i boczkiem z sosem pieczeniowym
Ziemniak młody lub puree
Zestaw surówek

Zimne przekąski: Półmisek mięs i wędlin
Selekcja serów z konfiturą żurawinową
Śledź w śmietanie
Galaretka drobiowa
Sałata grecka
Sałatka gyros
Warzywa z dipem
Pieczywo
Masło smakowe
Owoce

Danie ciepłe: Gulasz drobiowy

Napoje: Kawa, herbata, woda, soki – bez limitu
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite) – 0,4l/os.



PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Zestaw II – 180 zł

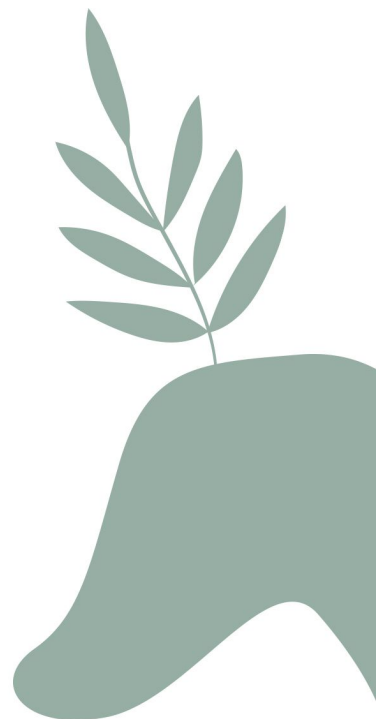
Zupa: Consome z kaczki z dodatkiem klusek szczypiorkowych i marchewki

Danie główne: Udziec drobiowy z serem feta i suszonym pomidorem
Panierowany schab
Ziemniaki pieczone w ziołach
Zestaw surówek

Zimne przekąski: Półmisek mięs i wędlin
Selekcja serów z orzechami i winogronem
Śledź po kaszubsku
Galaretka drobiowa
Sałatka jarzynowa
Sałatka meksykańska
Domowy pasztet z konfiturą z żurawiny
Warzywa grillowane z rukolą i parmezanem
Pieczywo
Masło smakowe
Owoce

Danie ciepłe: Policzki wieprzowe w sosie własnym
Puree szczypiorkowe
Sałatka z rukoli

Napoje: Kawa, herbata, woda, soki – bez limitu
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite) – 0,4l/os.



PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Zestaw III – 200 zł

Zupa: Krem z grzybów leśnych ze śmietaną i grzanką

Danie główne: Rolada z indyka z warzywami i serem ricotta
Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej
Puree parmezanowe
Mix sałat z warzywami z dodatkiem sosu winegret

Zimne przekąski: Półmisek mięs i wędlin
Selekcja serów z konfiturą żurawinową
Śledź w sosie miodowo-musztardowym
Galaretka drobiowa
Sałatka jarzynowa
Sałatka z tortellini i szynką
Carpaccio z buraka z rukolą i serem kozim
Mini tortille z kurczakiem i warzywami
Pieczywo
Masło smakowe
Owoce

Danie ciepłe: Udko z kaczki
Kluska śląska
Kapusta czerwona
Sos żurawinowy

Napoje: Kawa, herbata, woda, soki – bez limitu
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite) – 0,4l/os.

