



Menu okolicznościowe 2021r.

MENU

Zupa:

- Rosół z makaronem

Danie główne na półmiskach:

- Devolayle
- Karkówka zapiekana z serem i karmelizowaną papryką
- Bitki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koprem
- Frytki
- Bukiet surówek (trzy rodzaje)
- Buraczki zasmażane

Deser:

- Czekoladowe z kremem
- Sernik
- Szarlotka

Zakąski:

- Śledzie w sosie miodowo- musztardowym
- Sałatką z kurczakiem
- Półmisek mięs pieczonych
- Tymbaliki drobiowe
- Bruschetta z pomidorami i mozzarellą
- Ryba po grecku
- Sos tatarski
- Pieczywo, masło

Napoje:

Kawa, herbata bez ograniczeń dostępna podczas imprezy

Woda bez ograniczeń, soki, napoje gazowane- 400ml/ osoba

Cena zawiera:

Obsługę kelnerską

Ustalone menu

Podstawową dekorację stołu