

UROCZYSTA KOLACJA

Zupa

Krem z białych warzyw

Danie główne

Policzka wołowe podane z puree ziemniaczanym oraz jarzynami gotowanymi

Zimne przekąski:

Swojskie wędliny – produkt własny (kiełbasa, szynka, schab, boczek, karczek lub inne)

Pieczone mięsa – produkt własny (szynka, schab, filet drobiowy, mięsa faszerowane lub inne)

Tymbaliki wieprzowe

Salatka żydowska

Łosoś wędzony

Tatar wołowy

Śledzie w oleju

Mini tortille

Pomidor z cebulą

Smalec, ogórek

Sos meksykański

Pieczyno, masło

Dania na ciepło podane w bufecie

Gulasz wieprzowy

Potrawka słodko-kwaśna z kurczakiem

Makaron tagliatelle z łososiem podawany z oliwkami, suszonymi pomidorami i sosem cytrynowym

Deser

ciasto 100 g/osoba

owoce 100g/osoba

Napoje

Kawa, herbata (bez limitu)

Sok owocowy i woda mineralna niegazowana (bez limitu)

Cena menu ustalana indywidualnie, w zależności od ilości osób.

Na Państwa życzenie propozycja menu może ulec zmianie.

Po wcześniejszym zgłoszeniu, za dodatkową opłatą, przygotowujemy specjalne menu dla wegetarian, wegan oraz dla osób na dietach związanych ze zdrowiem.

Czas trwania kolacji – do 7h, max do godz. 2:00