

MENU III

przyjęcie 8 godzinne

od 220 zł/os.

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Esencjonalny rosół z kury, wołowiny i indyka z makaronem, marchewką i pietruszką
Żurek
Barszczyk czerwony z uszkami
Krem z białych warzyw z płatkami migdałów
Krem z marchewki z nutą pomarańczy
Krem z pomidorów z grzankami

DANIE I

(dwie propozycje do wyboru)

Devolay
Tradycyjny kotlet schabowy
Filet w panierce z anansem i żurawiną
Karczek pieczony w sosie pieczeniowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaczki pieczone
Kluski śląskie
Frytki
Ryż curry
Zestaw 3 surówek

DANIE II

(jedna propozycja do wyboru)

Czerwony barszczyk z krokietem
Leczo
Fasolka po bretońsku
Połędwiczki w sosie pieczarkowym

PRZYSTAWKI

(propozycje do wyboru)

Deska serów i wędlin
Krucze babeczki wypełnione domową sałatką jarzynową
Śledzik
Sałatka grecka
Sałatka caprese
Śliwki zapiekane w boczku
Tortilki z łososiem/szynką i warzywami

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

Szarlotka
Sernik
Deser lodowy

NAPOJE

Kawa
Herabata
Woda niegazowana
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy

