



MENU IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE



1. Dania obiadowe:

- kotlet schabowy lub filet drobiowy smażony,
- udka faszerowane lub udka pieczone,
- roladki mielone nadziewane pieczarkami z rusztu lub kotlet mielony,
- medaliony z indyka zapiekane z brzoskwiniami i serem lub rolada z indyka faszerowana szpinakiem i serem,
- kieszonki drobiowe faszerowane szparagami i szyneczką szwarcwaldzką duszone w sosie lub zraziki ze schabu faszerowane mięsem i warzywami.

2. Dodatki:

- ziemniaki gotowane,
- ziemniaki pieczone,
- zestaw surówek.

3. Napoje zimne:

- soki,
- woda,
- napoje gazowane.

4. Napoje gorące:

- kawa,
- herbata.

5. Deser:

- ciasto.

6. Przekąski zimne:

- półmiski dekoracyjne mięs pieczonych, serwowanych na zimno dekorowane serami,
- paleta drobnych przekąsek: kęski drobiowe w boczku, pałeczki w glazurze, kostki serowe smażone podane z dipem selerowym, kanapeczki z tatarskim z łososia i befsztykiem klasycznym,
- śledziki pod pierzynką,
- rolmopsy,
- sałatka jarzynowa,
- roladki szynkowe z pastą chrzanową,
- szparagi garnirowane w szynce,
- galareta drobiowa,
- galareta wieprzowa,
- kartacze mięsne w sosie węgierskim lub sałatka z pieczonym indykiem,
- jajeczka w sosie tatarskim.

7. Kolacja:

- zupa gulaszowa,
- flaki

Cena 125 zł/os. - kalkulacja dotyczy imprezy powyżej 25 osób. Zachęcamy do ustalania własnego menu!

Restauracja „Pod Aniołami”
ul. Przemysłowa 23, 66-100 Sulechów
68 385 84 37
www.podaniolami.com