



MENU CHRZCINY



1. Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką.
2. Kotlet de volaille lub kotlet schabowy.
3. Fileciki drobiowe, zapiekane w sosie śmietanowo-paprykowym lub zraziki ze schabu faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym.
4. Udka pieczone.
5. Dodatki:
 - ziemniaki gotowane,
 - zestaw surówek.
6. Napoje zimne:
 - soki,
 - woda,
 - napoje gazowane.
7. Napoje gorące:
 - kawa,
 - herbata.
8. Deser:
 - cztery rodzaje ciast.

Cena 119 zł/os. - kalkulacja dotyczy przyjęcia powyżej 25 osób.

Czas trwania imprezy do 3 godzin.

Zachęcamy do ustalania własnego menu!

Menu można wzbogacić o przekąski zimne i kolację