



## 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 kremowym sosie lub zraziki ze schabu faszerowane mięsem i warzywami w sosie pieczeniowym.

### 2. Dodatki:

- ziemniaki gotowane z koperkiem,
- ziemniaki pieczone lub frytki,
- zestaw surówek.

### 3. Napoje zimne:

- soki,
- woda.

### 4. Napoje gorące - bez limitu:

- 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 garniowane z pastą chrzanową,
- tymbaliki drobiowe,
- tymbaliki wieprzowe,
- sałatka z pieczonym indykiem lub sałatka grecka z grzankami,
- jajeczka w sosie tatarskim.

### 7. Kolacja:

- zupa gulaszowa,
- flaki

Cena 198 zł/os. - kalkulacja dotyczy przyjęć powyżej 25 osób. Zachęcamy do ustalania własnego menu!