

PROPOZYCJA MENU

Obiad okolicznościowy

(czas trwania 4-5 h)



Danie I - zupa 1 do wyboru,
(podana w wazach na każdym stole)

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem z pomidorów z serem mozzarella (może być wegetariańska)

Danie II - główne danie, podane na półmiskach na każdym stole
(do wyboru maks. 2 pozycje spośród podanych):

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- tradycyjny schab panierowany
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym

Dodatki - *dodatki do dania głównego, do wyboru 2 rodzaje spośród:*

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki

Deser - *do wyboru 1 spośród:*

- mus jabłkowo-gruszkowy (na ciepło) z kruszonką
- leśny mus z gałką lodów i miętą

Napoje zimne - *na stołach podczas uroczystości*

(uzupełniane wg potrzeby)

- sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana

Napoje gorące - *dostępne cały czas na stołach szwedzkich (kawa, herbata)*

Koszt: 150 zł/os. (od 01.04.2023 r. do 30.06.2023 r.)