

# PROPOZYCJA MENU

## Obiad okolicznościowy

(czas trwania 5-6 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

Danie III – gorąca przekąska podczas uroczystości  
(do wyboru 1 pozycja spośród podanych):

- zupa meksykańska
- Boeuf Stroganow

Zimna płyta - na stołach szwedzkich:

- półmiski mięs pieczonych i wędlin
- śledź z żurawiną
- pomidor w sosie czosnkowym z serem mozzarella
- sałatka hawajska z kurczakiem
- roladki z ciasta francuskiego z szynką i serem mozzarella
- mini kanapeczki z pastami (mix)

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