

WYBIERZ MENU CHRZCINY/ROCZKI

ZESTAW 2



ZUPA Wazy na stoły

- Domowy rosół z makaronem
lub

- **Zupa sezonowa**

wiosna- krem ze szparagów

lato- brokułowa

jesień- krem z pieczonej papryki i pomidorów

zima- dyniowa

DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły

- Filet w szynce parmeńskiej nadziewany żurawiną, camembert, sos pieprzowy
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Schabowy

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

- Gnocchi z parmezanem
- Ziemniaki z wody z koprem
- Buraczki
- Surówka z białej kapusty

DESKI ROZMAITOŚCI MANUFAKTORIA

Mięsa polskie:

- słonina wędzona
- polędwiczka wieprzowa wędzona
- kielbasa wieprzowa pieczona
- kielbasa jałowcowa
- rostbef wołowy wędzony na zimno
- pasztetowa wykwiwna
- polędwica wędzona
- przysmak wędzony wieprzowy(kielbasa) z kaszą gryczaną (nie jest to kaszanka)
- pasztet z gęsiny
- boczek wędzony na zimno

Sery polskie

- sery krowie dojrzewające: z kozieradką, z czarnuszką, z czosnkiem niedźwiedzim, z ziołami prowansalskimi, z czarnym pieprzem grubo mielonym
- sery krowie dojrzale: czyste/klasyczne, bez dodatków/ 2 rodzaje dojrzewania
- sery kozie: ser biały młody, ser pół dojrzale

Konfitury i przetwory MIX:

pozostałe:

- ogórki kiszone
- smalczyk
- mix pieczywa

SŁODKOŚCI

bufet szwedzki

- ciasto jogurtowe z jabłkami i migdałami
- brownie

**Dobierz swoją ofertę słodkości o
TORT**

NAPOJE

- Nielimitowane ilości napojów gazowanych, niegazowanych, woda
- bufet kawa-herbata smaki do wyboru

CENA: 225 PLN/ OSOBA