

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

ZAKĄSKI wybierz pięć

- Mix śledzi- z cebulką w oleju, w sosie curry, ze śmietaną
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym pod pierzynką z sera feta
- Ryżowa sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Sałatka z awokado i szynką prosciutto
- Babeczki nadziewane pastą z wędzonego łososia i suszonych pomidorów
- Deski serów pleśniowych
- Patera surowych warzyw: mix sałat, pomidory, ogórki, papryka, cebula, ser feta, mozzarella grillowana pierś z kurczaka, sosy: winegret, jogurtowy- do samodzielnej kompozycji podawane na bufecie

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