

WYBIERZ MENU CHRZCINY/ROCZKI

ZESTAW 3



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

- Konfitowane kacze udo w sosie z czarnej porzeczki i białej czekolady
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Polędwica z dorsza w sosie cytrynowo kardamonowym

DODATKI do dania głównego

- Gnocchi z parmezanem
- Ziemniaki z wody z koprem
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką
- Buraczki
- Kapusta modra z morelą, cynamonem i musztardą francuską
- świeże warzywa

ZAKĄSKI wybierz siedem

- 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 avokado 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: 249 PLN/ OSOBA