



IMPREZY OKOŁOCZNOŚCIOWE

Przykładowe menu - 85,00pln / osobę

OBIAD

Rosół z makaronem

Mięsa – 2 por./os.: kotlet schabowy z pieczarkami, filet saute ze szparagami, karkówka,
rolada wołowa lub drobiowa, de volay, kotlet Gniezno

Ziemniaki, frytki, kluski śląskie

Zestaw surówek

1l napoju na osobę – sok pomarańczowy, czarna porzeczką, jabłkowy,

woda z cytryną, cola, fanta, sprite

Kawa, herbata bez ograniczeń i ciasto (we własnym zakresie)

ZIMNY BUFET

- galart drobiowy, szynka zawijana ze szparagami

- schab pieczony ze śliwką, galantyna

- roladka drobiowa faszerowana

- sałatka grecka lub sałatka jarzynowa

- klopsiki w zalewie octowej

KOLACJA

- szaszłyki

- golonka z kapustą kwaszoną lub nugetsy z frytkami

- pieczywo, musztarda, chrzan

Barszczyk czerwony