



IMPREZY OKOŁOCZNOŚCIOWE

Przykładowe menu – 130 zł / osoba

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

11 napoju na osobę – sok pomarańczowy, czarna porzeczka, 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