

WESELE

PROPOZYCJA MENU -
250,00 PLN / OSOBĘ

NA POCZĄTEK:

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF:

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA:

ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE (3 PORCJE/OSOBĘ):

KOTLET DE VOLAILLE Z NADZIENIEM
Z MASŁA I PIETRUSZKI

KOTLET SCHABOWY Z PIECZARKAMI

KOTLET „GNIEZNO” Z SEROWYM NADZIENIEM

ROLADA GOTOWANA W SOSIE PIECZARKOWYM

ROLADA WOŁOWA W SOSIE WŁASNYM

PALUCH Z SERKIEM TOPIONYM

ROLADKA Z POMIDORAMI SUSZONYMI

SAKIEWKA WARZYWNA W SOSIE POMIDOROWYM

RYBA PO JAPOŃSKU

DODATKI:

ZIEMNIAKI GOTOWANE

FRYTKI

KLUSKI ŚLĄSKIE

ZESTAW SURÓWEK

BUKIET WARZYW GOTOWANYCH

DESER:

GORĄCE MALINY Z LODAMI

KAWA, HERBATA

ZIMNY BUFET (3 POR./OS.):

KARKÓWKA W SOSIE TATARSKIM
GALARCIKI DROBIOWE LUB TORTILLA
ZE STRIPSAMI LUB WARZYSAMI
SZYNKA ZAWIJANA ZE SZPARAGAMI
ROLADKA FASZEROWANA LUB GALANTYNA
MINI HAMBURGERY
SAŁATKA GRECKA Z SEREM FETA
KLOPSIKI W ZALEWIE OCTOWEJ LUB BROKUŁY W
SOSIE CZOSNKOWYM
PIECZYWO

KAWA, HERBATA
NA ŻYCZENIE GOŚCI

WYBÓR CIAST - 3 PORCJE NA OSOBĘ

ŚNIADANIE (1,5 POR./OS.):

BARSZCZ CZERWONY Z PALUSZKIEM
GOLONKA GOTOWANA Z KAPUSTĄ KWASZONĄ
LUB UDKA FASZEROWANE
NUGGETSY LUB STRIPSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI
SZASZŁYK DROBIOWY LUB FILECIK Z SEZAMEM
W SOSIE SWEET CHILLI
STROGONOF Z KLUSECZKAMI
PIECZYWO

OWOCE W CENIE
NAPOJE CIEPŁE, SOKI, WODA Z CYTRYNĄ BEZ
OGRANICZEŃ
COLA, FANTA, SPRITE OGRANICZONA ILOŚĆ
(PIERWSZE WYDANIE)