

WARIANT III 150,00 OD OSOBY (cena może ulec zmianie w zależności od czasu trwania przyjęcia i ilości osób)

OBIAD

ZUPA:

(1 zupa do wyboru)

- rosół z makaronem
- barszcz z paluszkiem
- krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- krem porowy z groszkiem ptysiowym

II DANIE:

2 porcje mięsa na osobę w asortymencie:

- de Volaille
- Szwajcar
- Medalion z indyka z ananasem
- Zraz po staropolsku z sosem
- Filet z kurczaka z sosem borowikowym

ziemniaki, frytki, pyzy

bukiet surówek, gotowane jarzyny

NAPOJE:

Soki owocowe, woda mineralna z cytryną (500 ml/osobę)

DESER

(do wyboru)

- Tort malinowy w masie ticzino na bitej śmietanie
- Tort wiśniowy z bitą śmietaną na karmelowym biszkopcie
- Tort gruszkowy na bitej śmietanie
- Tort orzechowy
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Sernik z gorącymi wiśniami

Lub

- 2 porcje ciasta własnego wypieku; sernik i jabłecznik

kawa, herbata (bez ograniczeń w formie bufetu)

PRZEKĄSKI

Dwie porcje na osobę:

Pstrąg w galarecie, kurczak, indyk, schab, sałatka jarzynowa, sałatka grecka

Pieczyno mieszane, masło