

WARIANT III 170,00 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)

- 2 porcje ciasta własnego wypieku; sernik i jabłecznik
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Sernik z gorącymi wiśniami
- Tort, smak do uzgodnienia

kawa, herbata bez ograniczeń

PRZEKĄSKI

Dwie porcje na osobę:

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

Deski wędlin i serów

Pieczyno mieszane, masło, herbata bez ograniczeń

Istnieje możliwość zamówienia za dodatkową opłatą tortu okolicznościowego

- Tort malinowy na bitej śmietanie
- Tort wiśniowy z bitą śmietaną na karmelowym biszkopie
- Tort orzechowy
- Tort gruszkowy na bitej śmietanie