

WARIANT III OD _____ OD OSOBY*

DANIE GŁÓWNE

ZUPA: (jedna zupa do uzgodnienia)

- 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 zapiekany z serem gorgonzola

ziemniaki, frytki, pyzy

bukiet surówek, gotowane jarzyny

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

DESER (jedna porcja do uzgodnienia)

- porcje ciasta własnego wypieku; sernik i jabłecznik
- deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- sernik z wiśniami
- tort - smak do uzgodnienia (malinowy, wiśniowy, gruszkowy, truskawkowy - wszystkie na bitej śmietanie)

kawa, herbata bez ograniczeń

PRZEKĄSKI (dwie porcje na osobę w asortymencie)

kurczak, schab i indyk w galarecie, sałatka jarzynowa i grecka lub

deski serów i wędlin.

pieczywo mieszane, masło

KOLACJA (jedna porcja do uzgodnienia)

strogonow z kurczaka z kluseczkami, pieczone udko z kurczaka z frytkami lub bogracz z pieczywem; barszcz

* cena może ulec zmianie w zależności od czasu trwania przyjęcia i ilości osób