



Menu Imprezy Okolicznościowe

STANDARD

OBIADO- KOLACJA

Zupa w bulionówce do wyboru:

Rosół z makaronem i jarzynkami

Gulaszowa

Żurek

2,5 porcji mięsa na osobę

Zraz wieprzowy zawijany

De Volaille

Kotlet zawijany z pieczarkami

Udko pieczone z kurczaka lub pieczeń wieprzowa nadziewana w sosie

Karkówka pieczona

Kotlet drobiowy

(może być z brzoskwinia, ananasem i serem żółtym)

Ziemniaki

Surówki (2 rodzaje)

DESER

kawa, herbata

deser lodowy





Menu Imprezy Okolicznościowe

STANDARD

ZIMNE ZAKĄSKI

Galantyna z kurczaka w galarecie
Szynka faszerowana w galarecie
Ryba w sosie greckim
Klopsiki w zalewie octowej
Ryba opiekana w zalewie octowej
półmiski szwedzkie (galaretki wieprzowe lub z kurczaka, szynka,
pomidor, ogórek, grzybki, sałatka tradycyjna jarzynowa itp.)

KOLACJA

Barszcz czerwony czysty lub flaki
Golonki gotowane
Gołąbki w sosie pomidorowym
Krokiety z kapustą i pieczarkami
Bigos staropolski
Szaszłyk drobiowy

Do wszystkich dań podamy stosowną ilość pieczywa, masła, chrzanu,
musztardy, ketchupu

Soki w dzbankach do obiadokolacji w PREZENCIE

*Napoje gazowane, alkoholowe, owoce i ciasto – zleceniodawca

