



PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2022

PROPOZYCJA IV

wycena indywidualna

Przystawka:

(1 porcja/osoba)

1. Róża z lososia wędzonego na cytrynowym twarogu z grzaneczką oraz nutą puree z mango i kremu balsamicznego

Zupa:

(1 porcja/osoba)

1. Złocisty rosół z kaczki z zieloną pietruszką i makaronem

Danie główne:

(2,5 porcji/osoba)

1. Roladki schabowe w sosie śmietanowo-pieczarkowym
2. Delikatna pierś z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie
3. Kotlet devolay z maselkiem i pietruszką

Dodatki:

(1,5 porcji/osoba)

1. Ziemniaczki puree z masłem i koperkiem
2. Kluseczki gnocchi w maślano - pietruszkowej omacie
3. Bukiet surówek

Zimna płyta:

(4,5 porcji/osoba)

1. Pieczona pierś indyka w brzoskwiowym garnie
2. Kaczka faszerowana podana z dipami
3. Salátka z ananase, serem lazur, prażonymi orzechami włoskimi i sosem vinaigrette
4. Salátka Capresse
5. Salátka jarzynowa z kukurydzą





6. Nadziewane ruloniki z szynki
7. Jajko w sosie tatarskim
8. Pieczywo mieszane

Dania ciepłe:

(2 porcje/osoba)

1. Szaszłyki drobiowo warzywne
2. Zupa gulaszowa podana z ciepłą bułeczką

Napoje:

1. Kawa z mlekiem
2. Wybór herbat smakowych
3. Dodatki słodzące
4. Sok naturalny: pomarańcz, jabłko - 0,5l/os
5. Woda mineralna z cytryną
6. Napoje gazowane: Coca – Cola - 0,5l/os

Deser w bufecie:

1. Ciasto (mix 2 rodzaje) - 1,5 porcji / osoba
2. Mini deserki - 1,5 porcji/osoba
3. Owoce sezonowe

- cena uzależniona od ilości osób oraz godzin trwania imprezy (maksymalnie do 22:00)
- oferta ważna pod warunkiem dostępności

