

Menu bankietowe II

I. Zupa

- *Rosół z makaronem*

II. Drugie danie (1,5 porcji/os)

- *Kotlet de volaille*
- *Polędwiczka wieprzowa w objęciach boczku*
- *Zraz wieprzowy z sosem*

III. Dodatki warzywne

- *Zestaw surówek (surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z modrej kapusty)*
- *Bukiet gotowanych warzyw (brokuł, kalafior, marchew)*
- *Buraczki*

IV. Dodatki skrobiowe i inne

- *Ziemniaki z koperkiem*
- *Frytki*
- *Pyzy*

V. Ciasto (1,5 porcji/os)

- *Jabłecznik*
- *Sernik*

VI. Napoje

- *Kawa, herbata*
- *Napoje zimne: woda mineralna z cytryną, soki owocowe 0,5l/os*

VII. Kolacja: Zakąski zimne (2 porcje/os), Sałatki (1 porcja/os)

- *Schab pieczony ze śliwką*
- *Filet z indyka z brzoskwinia i musem malinowym*
- *Szparagi w szynce*
- *Roladka z kurczaka z trzykolorową papryką i świeżymi ziołami*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Sałatka grecka*
- *Pieczyno + dodatki*

Cena zestawu 235 zł/os