

PRZYKŁADOWE MENU PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO-WESELA

PRZYWITANIE MŁODYCH CHLEBEM I SOLĄ ,TOAST LAMPKĄ SZAMPANA

DANIA GORĄCE

- I Rosół z kołdunami lub flaki
- II Pieczone polędwiczki w sosie kurkowym , ziemniaki opiekane , brokuł blanszowany
- III Pierś grillowana z boczkiem w sosie żurawinowym, kluseczki orzo , świeże sałaty
- IV Strogonoff
- V Żurek z jajkiem i białą kielbasą

DESER

- Lody waniliowe z gorącymi malinami

PRZEKĄSKI NA ZIMNO I SAŁATKI

- Śledź w oleju
- Roladki z łososia z avocado
- Schab z mussem chrzanowym
- Tatar z polędwicy wołowej
- Krewetki na rukoli
- Półmiski wędlin i mięs pieczonych
- Deski serów
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z grillowaną gruszką i orzechami włoskimi

DODATKI

- Masło
- Pieczywo mieszane

DESERY

- Ciasta(różne rodzaje)
- Owoce

NAPOJE

- Napoje zimne (woda ng, soki) bez ograniczeń
- Napoje gorące (kawa, herbata)bez ograniczeń

KOSZT: 200 ZŁ OD OSOBY

- Napoje gazowane wg spożycia
- Alkohol wg spożycia
- Dzieci do lat 10-50% ceny

Dodatkowo do rachunku doliczamy serwis 5%

**Kontakt: Restauracja i Dom Bankietowy u Ochmanów Aleje Jerozolimskie 260Tel: (022)
723 93 11, 606 253 200 – Małgorzata Ochman ZAPRASZAMY SERDECZNIE**