

PRZYKŁADOWE MENU PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO-WESELA

PRZYWITANIE MŁODYCH CHLEBEM I SOLĄ

TOAST LAMPKĄ SZAMPANA

DANIA GORĄCE

- I Rosół z kołdunami lub krem ze szparagów z migdałami
- II Pieczona kaczka z jabłkami w sosie żurawinowym , ziemniaki pieczone , świeże sałaty
- III Pieczone polędwiczki w sosie z zielonego pieprzu , kluseczki orzo, buraki karmelizowane
- IV Strogonoff
- V Barszcz czerwony z pasztecikiem

DESER

- Lody waniliowe z gorącymi malinami

PRZEKĄSKI NA ZIMNO

- Śledź w oleju
- Domowy pasztet z tartym chrzanem i żurawiną
- Roladki z łososią z avocado
- Carpaccio z łososią z czerwonym pieprzem
- Schab z musem chrzanowym
- Krewetki na rukoli
- Półmiski wędlin i mięs pieczonych
- Tatar z polędwicy z domowymi marynatami
- Deski serów
- Sałatka grecka
- Sałatka cesar z grzankami i parmezanem
- Sałatka z grillowaną gruszką i orzechami włoskimi
- Pikle i nowalijki

DODATKI

- Masło (śmietankowe, czosnkowe, ziołowe)
- Pieczywo mieszane

DESERY

- Ciasta(różne rodzaje)
- Owoce

NAPOJE

- Napoje zimne (woda ng, soki) bez ograniczeń
- Napoje gorące (kawa, herbata)bez ograniczeń
- Napoje gazowane pepsi , mirinda .. bez ograniczeń

KOSZT: 240 ZŁ OD OSOBY

- **Alkohol we własnym zakresie**

Kontakt: Aleje Jerozolimskie 260 Tel: 22 723 93 11, 606 253 200 – Małgorzata Ochman