

PRZYKŁADOWE MENU PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO

DANIA GORĄCE

- I Rosół z makaronem lub flaki
- II Pieczona polędwiczka w sosie ziołowym, ziemniaki, blanszowane warzywa
- III Sznyceł z piersi kurczaka, ziemniaki, mizeria lub bukiet surówek
- IV Żurek z jajkiem i białą kiebasą

DESER

- Włoski deser Semi Fredo z migdałami i malinami

PRZEKĄSKI NA ZIMNO I SAŁATKI

- Śledź w oleju lub śmietanie
- Roladki z łososia z suszonymi pomidorami
- Jaja faszerowane
- Schab z musem chrzanowym
- Pólmiski wędlin i mięs pieczonych
- Domowy pasztet z tartym chrzanem i żurawiną
- Sałatka grecka
- Sałatka cesar z grzankami i parmezanem
- Sałatka z grillowaną gruszką i orzechami włoskimi

DODATKI

- Masło
- Pieczywo mieszane

DESERY

- Ciasto różnej rodzaje
- Owoce

NAPOJE

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

KOSZT: 180 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 260

Tel: (022) 723 93 11, 606 253 200 – Małgorzata Ochman

Oferta ważna do końca 2018