

Bankiet okolicznościowy 135 zł /os

OBIAD

ZUPA: (1 do wyboru)

ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z MAKARONEM

ZUPA KREM (w dowolnym smaku), ŻUREK

MIEŚSA: (2 porcje/ os – 4 rodzaje do wyboru)

KOTLET STAROPOLSKI, DE VOLAILLE, FILET FASZEROWANY PIECZARKAMI I SEREM,

KOTLET SCHABOWY tradycyjny, SCHAB W AROMACIE CZOSNKOWYM lub MUSZTARDOWYM,

SZWAJCAR, FILET DROBIOWY ZAPIEKANY ZE SZPINAKIEM I POMIDOREM,

KIESZONKA DROBIOWA Z SEREM PLEŚNIOWYM I ŻURAWINĄ,

DODATKI SKROBIOWE: (2 rodzaje do wyboru)

FRYTKI, KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, KROKIECIKI ZIEMNIACZANE, RYŻ Z WARZYWAMI

SOS PIECZENIOWY lub PIECZARKOWY

BUKIET SURÓWEK: (3 rodzaje do wyboru)

BURACZKI, MARCHEWKA Z RODZYNKAMI I CHRZANEM, KAPUSTA BIAŁA, KAPUSTA CZERWONA, KAPUSTA KISZONA,

PEKINKA Z WARZYWAMI, COLESŁAW, SELER Z ORZECHAMI,

DANIA NA ZIMNO:

(1 do wyboru): ROLADA Z SZYNKI NADZIEWANA MUSEM CHRZANOWYM I SZPARAGAMI,

WYKWINTNY GALANT, TORTILLA

(1 do wyboru) PATERA MIĘS I "ROZMAITOŚCI" lub MEDALIONY DROBIOWE I FRANCUSKI MISZ MASZ

(1 do wyboru) ŚLEDŹ W WIELU ODSŁONACH lub RYBA PO JAPOŃSKU

SAŁATKI: (2 do wyboru)

SAŁATKA Z BROKUŁAMI I FETA, GYROS, PIKANTNA SAŁATKA ŚLEDZIOWA, SAŁATKA MEKSYKAŃSKA – „KRÓL IMPREZ”

SAŁATKA SZEFA, SAŁATKA CEZAR, FARFALLE, WARZYWNA FANTAZJA Z PIECZONYM BURACZKIEM

PIECZYWO JASNE I CIEMNE + AROMATYCZNE MASŁO CZOSNKOWE

KOLACJA: (1 do wyboru)

ZUPA GULASZOWA, KOLOROWY RYŻ Z WIEPRZOWINĄ W SOSIE WŁASNYM, BARSZCZ Z KROKIETEM,

BARSZCZ Z PIEROGIEM Z PIECA, STROGONOW, FLAKI

NIELIMITOWANY PAKIET: KAWA - HERBATA

OPCJE DODATKOWE:

NAPOJE: SOKI, WODA MINERALNA W KARAFKACH, MARKOWE NAPOJE GAZOWANE 12 zł/ os, CIASTO 10 zł/ os

PRZEWIDYWANY CZAS TRWANIA BANIETU DO 8 GODZIN