MENU III

Minimum - 20 osób Czas trwania - 8h

Zupa
(1 pozycja do wyboru)
Domowy rosół z makaronem
Krem z dyni z grzankami
Krem z grzybów leśnych z ptysiami
Krem ze świeżych pomidorków z kulaczkami grandini

Danie główne (na półmiskach)
Devolay
Podudzie z kurczaka
Tradycyjny schab panierowany
Śląska rolada wieprzowa
Kacze udko w ziołach
Kieszonka schabowa z pieczarkami
w panierce serowej
Zestaw surówek 3 rodzaje,
Kluski śląskie, frytki, puree,
Sos pieczeniowy

Ciasta
3 rodzaje ciast, owoce, ciasteczka - serwowane na paterach

Zimna płyta
(bufet)
Sery świata z konfiturą domową
Śledzik w śmietanie z jabłkiem i porem
Wędliny swojskie domowego wyrobu
Wytrawne croissanty z łososiem
i pieczonym pomidorem
Sałatka gyros
Sałatka jarzynowa
Swojski chleb prosto z pieca

Kolacja
(jedna pozycja do wyboru)

Łosoś na makaronie strozzapretti z musem szpinakowym i marchewką glazurowaną z migdałami

Roladka z gruszką i serem blue owinięta prosciutto na blinie ziemniaczanym z groszkiem cukrowym i sosem winno-śmietanowym

Szaszłyk w tempurze z dufinkami ziemniaczanymi i sałatką pekińską

Makaron z grillowanymi warzywami na rucoli i orzechami pinii
opcja wegetariańska

Napoje zimne i gorące:
Sok jabłkowy, sok pomarańczowy,
Woda mineralna gazowana
i niegazowana,
Cola i cola zero, sprite,
Kawa, herbata

Dodatkowo:
Coca-Cola, Fanta, Sprite 0.5l – 10zł / butelka lub 20 zł / osoba pakiet no limit
Tort śmietankowy z musem truskawkowym- 20 zł / porcja
Tort czekoladowo - adwokatowy - 20 zł / porcja
(dekoracje ustalane indywidualnie)
Dodatkowa godzina serwisu - 200zł
Własny alkohol- oplata serwisowa 20 zł / osoba
Własny tort / opłata serwisowa 200zł
Alkohol – do wyboru z karty
Toast winem musującym - 10 zł / osoba