

MENU WESELNE PROPOZYCJA NR 1

Obiad :

rosół z kury z makaronem 200ml

Dania główne na półmiskach:

pierś z kurczaka z ryżem i białym sosem 100g

kotlet schabowy nadziewany grzybami 100g

cordon blue lub de volaille 100g

pieczona pierś z kurczaka nadziewana serem pleśniowym i żurawiną 100g

zraz wołowy lub wieprzowy 100g

ziemniaki z wody / kluski śląskie 200g

zestaw surówek i marchewka na ciepło 300g

Deser:

lody z owocami i bitą śmietaną , creme brulee lub krem tiramisu

kawa , herbata (bez ograniczeń)

Przekąski zimne:

mięsa z obiadu

schab w galarecie faszerowany śliwką 80g

rolada z indyka faszerowana zieleniną i orzechami 80g

rolada mięsna nadziewana musem grzybowym 80g

tymbaliki z kurczaka 80g

sałatka firmowa z szynki i nadziewanych warzyw 80g

sałatka jarzynowa 80g

łosoś w galarecie 80g

śledzik w oleju lub po tatarsku 80g

ryba po grecku 80g

pieczywo , masło

MENU WESELNE PROPOZYCJA NR 1

Kolacja:

żeberka zapiekane na kapuście lub bigos z
kiełbaskami 100g
karkówka pieczona nadziewana śliwkami podawana z
kopytkami 100g

Przekąski gorące

boef strogonov 200ml lub bogracz z kluskami 200ml lub
flaczki wołowe 200ml
barszcz z pasztecikiem lub żurek z białą kiełbasą 200ml

(koszt przygotowania cateringu dla jednego gościa
wynosi 240 zł)