

## **PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZCIN – Propozycja 2**

### **Zupa (1 do wyboru):**

- + Domowy rosół z makaronem,
- + Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym lub grzankami.

### **Danie gorące (1 do wyboru):**

- + Pieczeń z indyka w sosie w sosie własnym podana z ziemniakami z wody i zestawem surówek,
- + Rolada ze schabu nadziewana pieczarkami okraszona sosem śmietanowym w towarzystwie ziemniaków z wody i zestawu surówek.

### **Deser (1 do wyboru):**

- + Sernik z wiśniową polewą,
- + Wiśnie na ciepło z lodami i bitą śmietaną.

### **Danie gorące (1 do wyboru):**

- + Barszcz czerwony z krokietem,
- + Bogracz z pieczywem.

### **Zimna płyta**

### **Salatki (2 do wyboru):**

- + Tradycyjna jarzynowa,
- + Grecka z serem feta i oliwkami,
- + Z szynką, porem i jajkiem,
- + A'la sos tatarski.

### **Półmisek mięs pieczonych i wędlin:**

- + mięsa pieczone (schab ze śliwką, filet z indyka),
- + wędliny (pasztet domowy, kielbasa wiejska, szynka tradycyjna, kabanos).

**Śledzie na dwa sposoby (w oleju i śmietanie).**

**Galaretki drobiowe.**

**Półmisek wiejski (smalec, oscypek, chrzan, ogórek kiszony).**

**Pieczywo.**

**Patery owoców.**

**Napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna, coca cola, sprite, fanta bez ograniczeń).**

**Napoje gorące (kawa, herbata bez ograniczeń).**