PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZCIN 2019
Propozycja 1

Zupa (1 do wyboru):

- Domowy rosół z makaronem,
- Krem z białych warzyw z pesto pietruszkowym.

Danie obiadowe (1 do wyboru):

- Kotlet De Vollaille z ziemniakami z wody i bukietem surówek,
- Rolada ze schabu z pieczarkami w sosie śmietanowym z ziemniakami z wody i bukietem surówek.

Deser (1 do wyboru):

- Domowa szarlotka na ciepło z bitą śmietaną,
- Mus jabłkowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną.

Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego

Sałatki (1 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 (roladka drobiowa, szynka domowa),
- wędliny (pasztet domowy, kiełbasa wiejska, szynka tradycyjna).

Śledzie w oleju.
Galaretki drobiowe.
Półmisek wiejski (smalec, oscypek, żurawina, ogórek kiszony).
Pieczywo.

Patery owoców.

Napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna, pepsi, 7up, mirinda bez ograniczeń).
Napoje gorące (kawa, herbata bez ograniczeń).

OPCJE DODATKOWE:

- półmisek serów (wędzony, gouda, camembert, lazur błękitny) – 7 zł / osoba,
- alkohole w cenach detalicznych.