

MENU CATERING

110zł/osoba

Zupa

Rosół domowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Danie główne (2 porcje/os): Podane na półmiskach:

Rolada wieprzowa

Karczek

Filet drobiowy faszerowany pieczarkami z serem

Sos pieczeniowy

Dodatki

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Surówki

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki

Kapusta czerwona podawana na ciepło lub zimno

Zimna płyta

Roladki z szynki faszerowane nadzieniem twarogowo-chrzanowym zatopione w galarecie

Schab faszerowany podawany na zimno,

Tymbaliki drobiowe

Koreczki śledziowe w oleju

Kulki rybne opiekane i marynowane w zalewie octowej

Pomidor z mozzarellą (caprese)

Patera wędlin i serów

Sałatki:

- jarzynowa
- z kurczakiem

Pieczyno

Ciepła kolacja (do wyboru)

1. Bogracz
2. Strogonow
3. Kotlet devolay, ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej (dodatkowo 10 zł)

DODATKOWO PŁATNE

Lody

Słodycze

Ciasto

Tort (do wyboru książka lub okrągły)

- malinowy
- wiśniowy
- szwardzwaldzki
- truskawkowy

Coca-cola, fanta, sprite

Sok pomarańczowy i jabłkowy

Zastawa stołowa pełna (15 zł/os)

Obsługa kelnerska 20zł/h za osobę