



## *Impreza okolicznościowa: Uroczyste przyjęcie 2*

### ***Obiad:***

- *Rosół z makaronem lub inna zupa do ustalenia*
- *Filet drobiowy fantazja*
- *Tradycyjny schabowy*
- *Schabowy z pieczarką*
- *Devolay*
- *Ryba w panierce (miruna)*
- *Mielony*
- *Udko faszerowane*
- *Zawijaniec z serem pleśniowym lub niespodzianką*

*Mięsa podajemy na półmiskach: 1,5 porcji mięsa na osobę*

- *Ziemniaki z wody*
- *Ziemniaki opiekane*
- *Frytki*
  
- *Zestaw surówek ( trzy rodzaje )*
- *Warzywa na parze*

### **Tort dopłata**

#### ***Drugi ciepły posiłek do wyboru:***

- *Kluski śląskie z karczkiem, kapustą i zrazy*
- *Kłuchy faszerowane z mięsem okraszone słoniną + kapusta*
- *Ziemniaki opiekane + 2 szt. szaszłyków + mikś sałat*
- *Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym*

**Trzeci ciepły posiłek do wyboru:**

- Barszczyk czerwony z pierożkami 2 sztuki lub kroleciem 1 sztuka lub pasztecikami 4 sztuki
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Flaki z pieczywem
- Zupa meksykańska

**Przystawki: 6 do wyboru**

- Ryba po grecku na pół po żydowsku
- Patera mięs pieczystych
- Galantyna z kurczaką
- Schab nadziewany śliwką/morelą
- Schab w pieprzu
- Pieczony karczek
- Pasztet z żurawiną
- Tymbaliki mięsne z cytryną
- Jajka faszerowane z pieczarką na pół z łososiem
- Roladki z szynki z nadzieniem kremowo – chrzanowym z szparagą
- Wąsy drobiowe z dipem
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka cesarska
- Sałatka jarzynowa

• **Napoje:**

- Kawa, herbata z cytryną bez ograniczeń
- Soki 0,6 litra na osobę
- Woda z cytryną bez ograniczeń

*Ciasto domowe i owoce na paterach oraz pieczywo*

**Cena:**

- 125zł osoba