



MENU URODZINOWE 160 zł/os.

1. OBIAD

- * wykwintny rosół na wielu mięsach i jarzynach z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
- * rumiany kotlet De Volaille z masłem i pietruszką
- * zraziki po staropolsku w sosie pieczeniowo – borowikowym
- * tradycyjny kotlet schabowy
- * kotlet z ciecierzycy (wege) lub nuggetsy drobiowe
- * ziemniaczki oprószone koperkiem
- * frytki
- * bukiet kolorowych surówek

2. DESERY

- * sernik wiedeński lukrowany z pomarańczową skórką
- * szarlotka z nutą cynamonu
- * snickers z prażonymi orzechami
- * włoskie tiramissu
- * mozaikowy sernik na zimno
- * malaga z nutellą
- * oreo

4. STÓŁ SŁODKOŚCI

5. TORT URODZINOWY

6. PRZYSTAWKI

- * rolada szpinakowa z wędzonym łososiem lub pstrąg wędzony
- * schab w galarecie lub pstrąg w galarecie
- * półmisek wędlin z własnej wędzarni lub bruschetty
- * sałatka caprese lub sałatka śledziowa
- * rolada z tortilli i jarzynami lub sałatka jarzynowa
- * sałatka grecka z fetą lub z gyrosem
- * wrapy z kurczakiem lub wrapy wege

8. KOLACJA

- * sakiewki z piersi kurczaka nadziewane brokułem i mozzarellą
- * cevapcici - turecki kebab na patyku lub sznycel wołowo-wieprzowy
- * nuggetsy lub kotlet jarski
- * krostki francuskie nadziewane kapustą i grzybami - wege
- * frytki
- * mix mięs na ciepło

9. KOLACJA PO PÓŁNOCY

- * klarowny barszczyk czerwony na zakwasie
- * staropolski żurek z jajkiem

10. NAPOJE GORĄCE

- * kawa z ekspresu, herbata

WSZYSTKIE DANIA I CIASTA PODAWANE SĄ NA PATERACH I PÓLMISKACH