

Oferta na konsolacje – wersja I

Zupa (prosimy wybrać 1 pozycje)

Rosół z makaronem i warzywami	Flaki po warszawsku
Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą	Krem z duszonych pieczarek z łazankami i natką pietruszki
Krem z porów i ziemniaków podany z chrupiącym bekonem	Krem brokułowo – szpinakowy

Danie główne (prosimy wybrać 1 pozycje)

Klasyczny kotlet schabowy z kostką	Kotlet z piersi kurczaka w ziołowej panierce
Grillowana pierś z kurczaka na sosie Tzatziki	Miruna w chrupiącej skorupce
Grillowany stek z karkówki	Mintaj pieczony z sosem cytrynowym

Dodatki (prosimy wybrać 1 dodatek skrobiowy i 1 dodatek warzwy)

Ryż gotowany	Wybór warzyw na parze
Kasza perłowa	Bukiet sałat skropiony Vinaigrette
Ziemniaki opiekane	Kapusta młoda lub zasmażana
Ziemniaki z wody	Fasolka szparagowa z bułką tartą

W cenie zawarto wybór ciast (150g/os), wodę niegazowaną z cytryną oraz bufet z kawą i herbatą

Dodatkowo jest możliwość zamówienia przekąsek zimnych podawanych na początek

Np. Schab po warszawsku, jajko faszerowane, sałatka – 17 PLN/ porcja

Cena podanego menu 55,00 PLN za osobę brutto

Oferta na konsolacje – wersja II

Zupy (prosimy wybrać 2 pozycje)

Rosół z makaronem i warzywami	Zupa Minestrone z makaronem
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym	Krem z pieczonych białych warzyw z grzankami
Toskański krem z pomidorów z grzankami	Aromatyczne flaki po warszawsku

Danie główne (prosimy wybrać 1 pozycje)

Delikatna polędwiczka wieprzowa podana na sosie tymiankowym	Krucze bitki wołowe duszone w sosie własnym z suszonymi grzybami
Złocista pierś z kurczaka nadziana szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem Pesto	Filet z dorsza zapieczony pod ziołową kołderką
Plastry schabu wieprzowego na sosie babuni	Pstrąg sauté z sosem szczypiorkowym

Dodatki (prosimy wybrać 1 dodatek skrobiowy i 1 dodatek warzwy)

Kolorowy ryż z warzywami	Wybór warzyw na parze
Kasza perłowa	Bukiet sałat skropiony Vinaigrette
Ziemniaki po polsku	Buraki zasmażane
Puree ziemniaczane z koperkiem	Fasolka szparagowa z bułką tartą

Deser (prosimy wybrać 1 pozycje)

Szarlotka z lodami	Crème brûlée
Sernik z sosem wiśniowym	Ciasto czekoladowe
Lody ze świeżymi owocami i bitą śmietaną	Wybór ciast (150g/os) w stołach

W cenie zawarto sok 200ml / os. wodę niegazowaną z cytryną oraz bufet z kawą i herbata

Cena podanego menu 65,00 PLN za osobę brutto