

PROPOZYCJE MENU – KOLACJA – CENA BRUTTO: 99 zł / os. (04.2017)

Przekąski zimne – 280 g / os – podane w stołach

Tatar wołowy z marynatami i rydzami
Śledź w trzech odstonach
Paszty podlaskie (z dziczyzną, wieprzowy) / sos chrzanowo – żurawinowy
Sakiewki z ciasta filo nadziewane warzywami i serem lazur
Deska mięs wędzonych
Roladki jarskie z pastą twarogową
Sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem vinaigrette
Świeże warzywa z dipami

Dania gorące serwowane

Zupa - Krem z białych warzyw z pesto i płatkami migdałów
Danie główne – Rolada z szynki ze śliwką / sos żurawinowy / kluski śląskie / marynowany kalafior
Po ok. 3h:
Pieczony udziec indyka nadziewany morelami / sos brzoskwiniowy / ziemniaki opiekane z majerankiem

Dodatki

Świeże pieczywo, masło, sosy

Napoje

Woda mineralna 300ml
Soki owocowe 800ml
Kawa z ekspresu, wybór herbat

Stawka obejmuje obsługę; cena obowiązuje przy zamówieniu dla min. 15 os.; w przypadku mniejszej ilości osób cena jest ustalana indywidualnie.