

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

ZESTAW III

ZUPA:

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym 250 ml

II DANIE:

De Volaille z pieczarkami i serem 120 g
Pieczeń wieprzowa 120 g/40 g
Pierś faszerowana Cammembertem 140 g
Ziemniaki z wody z koperkiem 200 g
Frytki 100 g
Marchewka z groszkiem 50 g
Zestaw surówek 50/50/50 g

Lody z owocami i bitą śmietaną 120 g
Sok pomarańczowy 0,7 l
Kawa, herbata, woda mineralna (bez ograniczeń)

PRZEKĄSKI:

Różyczka z łososia 50 g
Galantyna z kurczaka 50 g
Sałatka z fetą 50 g
Muszle makaronowe faszerowane pastami 50 g
Masło, pieczywo
Sosy zimne (tatarski, chrzanowy)

**POWYŻSZE MENU JEST PRZYKŁADOWE I MOŻE ULEC ZMIANIE
NA ŻYCZENIE KLIENTA**

Koszt: 125 zł/1 os