

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

ZESTAW IV

PRZYSTAWKA:

Galantyna z kurczaka w zimnym sosie (chrzanowy, tatarski) 60 g

ZUPA:

Rosół z kury z lanymi kluskami i mięsnymi kuleczkami 250 ml

II DANIE:

Udko z kurczaka faszerowane warzywami 120 g

Filet z łososia w bazyliowym pesto 120 g

Kotlet drobiowy z szynką i serem 120 g

Zraziki wieprzowe w sosie burgundzkim 120 g/40 g

Ziemniaki z wody z koperkiem 200 g

Frytki 100 g

Kapusta młoda na krótko 100 g

Bukiet surówek 50/50/50 g

Trzy rodzaje ciast (sernik, jabłecznik, tiramisu) 150 g

Sok 0,7 l

Kawa, herbata, woda mineralna (bez ograniczeń)

Owoce sezonowe z musem czekoladowym i sorbetem malinowym 120 g

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Pstrąg faszerowany podany na lustrze w delikatnym auszpiku 40/20 g

Schab w maladze 50/20g

Salatka z kurczaka z dodatkiem naciowego selera i sosu curry

Półmisek swojskich wędzonek i mięs pieczonych 50 g

Sosy zimne (tatarski, chrzanowy)

Masło, pieczywo

POWYŻSZE MENU JEST PRZYKŁADOWE I MOŻE ULEC ZMIANIE

NA ŻYCZENIE KLIENTA

Koszt: 135 zł/1 os