



IMPREZY I CATERING

Zadzwoń i ustal szczegóły: tel. 532 773 555

Organizujemy:
spotkania rodzinne i firmowe
w lokalu i w mieście:)
dowolne menu
pełna obsługa

PRZYKŁADOWE 3 WARIANTY MENU

Wariant 100 zł/osoba

Zupa: rosół z makaronem:

Danie główne podane na półmiskach:

- rolada śląska
- pieczeń wieprzowa, sos grzybowy
- sznycel drobiowy w panco

Dodatki:

- kluski śląskie
- ziemniaki z wody
- modro-kapusta
- kapusta biała zasmażana
- surówka z marchewki z jabłkiem

Deser:

- sernik na zimno
- kawa, herbata

Wariant 130 zł/osoba

Zupa: krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową

Danie główne podane na półmiskach:

- udo kacze confit w sosie śliwkowym
- filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, suszonym pomidorem, serem feta w sosie serowym
- kieszonka ze schabu z szynką i serem

Dodatki:

- kluski śląskie
- ziemniaki pieczone
- dufinki ziemniaczane
- kapusta czerwona z jabłkiem i żurawiną
- kapusta kiszona z grzybami
- surówka z selera z orzechami i rodzynkami

Deser:

- szarlotka na ciepło z gałką lodów
- kawa, herbata

Zimna płyta:

- patera wędlin
- deski serów
- sałatka jarzynowa
- sałatka z kurczakiem
- śledzie w oleju
- śledzie w śmietanie
- pomidor, ogórek
- masło, pieczywo mieszane

Wariant 150 zł/osoba

Przystawka: łosoś wędzony na bukietach sałat z winegretem miodowo-musztardowym

Zupa: krem z borowików

Danie główne podane na półmiskach:

- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- filet z kurczaka z grilla z dipem czosnkowym
- sakiewka wieprzowa ze szpinakiem

Dodatki:

- kopytka
- frytki
- ryż z warzywami
- buraki zasmażane
- sałatka grecka
- surówka colesław

Deser:

- panna cotta z sosem truskawkowym
- kawa, herbata

Zimna płyta:

- patery wędlin
- deski serów
- pasztet z żurawiną
- sałatka gyros
- sałatka z brokułów z fetą i prażonymi pestkami dyni
- tymbaliki drobiowe
- śledzie z rodzynkami
- caprese
- roladki z naleśnika bazyliowego z twarogiem pomidorowym
- roladki z naleśnika ze szpinakiem i łososiem
- jaja faszerowane
- masło, pieczywo mieszane

Kolacja: zupa gulaszowa