



Menu – przyjęcie okolicznościowe

Dania gorące :

1. **do wyboru:** schab w sosie grzybowym, muszelki ze schabu, faszerowana pierś kurczęcia w sosie, kotlet dipolo, rulet z pieczarką, kotlet fantazja, karczek w sosie słodko-kwaśnym

Ziemniaki z wody, puree, pieczone, talarki ziemniaczane

Warzywa sezonowe, warzywka gotowane

2. **do wyboru:**

- ragout wieprzowe z suszonymi śliwkami; strogonow; flaki; frykas z indyka;
- szaszłyki, rarytaski, pieczone pałeczki z kurczaka
- kartacze, kiszka ziemniaczana, pierogi

Przekąska zimna :

1. Ryba faszerowana **lub** sushi
2. Wykwintny pasztet z glazurowaną borówką
3. Płatki polędwicy na rukoli z łeskami granata
4. Pikantny udziec z indyka
5. Glazurowane ruloniki z pastą jajeczną
6. Bukiet jajeczek z kawiozem i łososiem
7. Paleta wędlin
8. Befszyk tatarski
9. Śledź **do wyboru:** w śmietanie; w ziołach; staropolski
10. Sałatka **do wyboru:** grecka; capresse; cymes; krabowa; mix sałat z łososiem lub grillowaną pierś kurczaka

Dodatki :

1. Warzywa sezonowe
2. Sos tatarski
3. Pieczywo

Napoje zimne :

1. Soki
2. Napoje gazowane i niegazowane
3. Woda

Napoje gorące :

1. Kawa
2. Herbata

Ciasto, ciasteczka koktajlowe