

ZUPY

- rosół z makaronem
- krem brokułowy z grzankami
- krem pomidorowy klasyczny
- krem pomidorowy z pieczoną papryką

MIĘSO- 2,5-3 p/os (standardowa ilość porcji podczas przyjęcia w restauracji 2,5p)

- devolay z masłem
- a'la devolay z serem
- panierowana roladka z kurczaka z pieczarkami
- rolada wołowa z sosem pieczeniowym
- rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym
- kotlet schabowy ze smażonymi pieczarkami
- kotlet drobiowy ze smażonymi pieczarkami
- kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych
- pierś z fasolką szparagową owinięta boczkiem
- pierś z brokułami z sosem śmietanowo-serowym
- pierś ze szpinakiem i ricottą
- sakiewki ze schabu z warzywami
- filet z kurczaka z ananasem i żurawiną
- pieczeń z karkówki
- cordon blue (pierś z kurczaka z szynką i żółtym serem)
- połówdwiczy lub pierś z kurczaka z sosem kurkowym
- konfitowana pierś z gęsi z sosem żurawinowym lub wiśniowym
- stroganov
- nuggetsy dla dzieci

RYBY

- łosoś z kaparami lub duszony w porach lub pieczony w piecu w pomarańczach
- sandacz w sosie cytrynowym

DODATKI

- ziemniaki gotowane
- frytki
- ziemniaki opiekane,
- do rolad kluski śląskie lub kluseczki półfrancuskie (do Stroganova)
- zestaw surówek
- modra kapusta na ciepło
- buraczki

SŁODKI POCZĘSTUNEK

- szarlotka
- sernik królewski lub klasyczny
- tarta mocno czekoladową z malinami lub bez

KOLACJA

a) zimny bufet

tatar wołowy, galantyna gotowana z omletem, roladka z kurczaka z pieczarkami, pieczone drobiowe z rodzynkami, galarczki drobiowe, indyk faszerowany morelami z chrzanem żurawinowym, polędwiczka ze szpinakiem i mozzarellą, polędwiczka z suszonymi pomidorami, roladki z łososia w galarecie, łosoś lub sandacz w sosie tatarskim, karkówka z sosem chrzanowym, schab ze śliwką, mini tortille np. vege, tartaletki z pastą z tuńczyka, z pastą jajeczną), szpinakowa roladka z wędzonym łososiem i chrzanowym twarożkiem ok 2,5p

b) na ciepło

mini szaszłyki, faszerowane lub klasyczne pieczone udka, papryka faszerowana warzywami i fetą, barszcz z pasztecikiem

SALATKI

- grecka
- 3 serami
- z grillowanym kurczakiem