

Menu

BANKIET I

Przystawka: torcik na razowym pieczywie / twarożek / łosoś - 80 g

Zupa: krem serowy - 200 ml

*Danie główne: polędwiczka wieprzowa z grilla 150 g / ziemniaki opiekane 150 g /
sałatka Verte 100 g (mix świeżych sałat, pomidorki koktajlowe,
prażone pestki słonecznika, vinegret)*

*Deser: suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych - 170 g
kawa, herbata, woda niegazowana, sok pomarańczowy, sok jabłkowy*

CENA 150 zł / osoba / 3 godziny

BANKIET II

Przystawka: gruszka / camembert / burak / pieczarka / orzechy / pędy groszku - 200 g

Zupa: krem z grzybów leśnych / chips ziemniaczany - 300 ml

*Danie główne: polędwiczka wieprzowa z grilla 150 g /
puree ziemniaczane 100 g / zasmażane buraczki 120 g*

Deser: crumble ze śliwką / gałka lodów waniliowych - 180 g

Bufet zimnych przekąsek (6 szt / osoba):

Sałatka grecka 250 g

sałatka /sałata mix / ser camembert / orzechy włoskie / gruszka 250 g,

Śledzik w oleju 80 g,

Deska serów / mus żurawinowy / krakersy / winogrona 160 g,

Deska mięs pieczonych / mus chrzanowy 150 g

(karkówka z żurawiną 50 g / pasztet domowy 50 g / schab ze śliwką 50 g),

Tortilla z szynką i serem 57 g,

Śliwka w boczku 36 g

kawa, herbata, woda niegazowana, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

CENA 200 zł / osoba / 5 godzin