



KONFERENCJE
UROCZYSTE KOLACJE
MENU DLA ZORGANIZOWANYCH GRUP

PROPOZYCJA NR 1

40 ZŁ/ OSOBĘ

Rosół królewski z makaronem

Eskalopki wieprzowe

z pieczonymi ziemniaczkami w aromatycznych ziołach

i surówką sezonową

Sernik

Szarlotka

Czekoladowa rozkosz

Soki owocowe

Bufet kawowy



PROPOZYCJA NR 2

80 ZŁ/ OSOBE

Rosół królewski z makaronem

Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym pieczonymi ziemniakami

i blanszowanymi warzywami

Szarlotka podana na gorąco

z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

Patera mięs pieczonych

Śledzik na trzy smaki

Salatka ala grecka

Bufet kawowy

Soki owocowe



PROPOZYCJA NR 3

120 ZŁ/ OSOBĘ

Bulion wołowy z kołdunami i warzywami

Pręga wołowa z ziołowymi kluskami i modrą kapustą

Gruszka gotowana w miodzie pitnym

z sosem waniliowym i lodami

Patera mięs pieczonych

Śledzik na trzy smaki

Sałatka ala grecka

Tatar wołowy z cebulką, korniszonem i marynowanymi kurkami

Leśne smaki (pasztet z dziczyzny w dwóch smakach)

Sałata z wędzonym pstrągiem , grapefruitem i sosem winegret

Barszcz z krokietami

Zrazy wołowe z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami

Bufet kawowy

Soki owocowe