

W E S E L E - propozycja II

100 g. Szampan na powitanie gratis

I. (Obiad serwowany na półmiskach)

- 300 g. Rosół z makaronem
- 100 g. Kotlet De Vollaile
- 100 g. Szynceł cielęcy po wiedeńsku z jajkiem sadzonym
- 100 g. Kotlet schabowy
- $\frac{1}{2}$ por. Ziemniaki z koperkiem
- $\frac{1}{2}$ por. Frytki
- 50 g. Surówka z kapusty białej z kukurydzą
- 50 g. surówka z ogórka
- 50 g. Surówka z marchwi

II. Deser - Lody z owocami i bitą śmietaną

III. (Obiad serwowany dla każdego z gości)

- 100 g. Pieczeń wieprzowa
- 100 g. Kluski śląskie
- 100 g Kapusta zasmażana

IV. Flaki lub Gulaszowa do uzgodnienia

V. Żurek z kiełbasą lub Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Przekąski:

- Szynka gotowana
- Baleron
- Salami / kabanosy
- Galantyna z kurczaka
- Karczek pieczony
- Boczek faszerowany
- Galaretka z drobiu
- Tajko faszerowane pieczarką
- Śledź w śmietanie
- Ryba po grecku
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczaka na ostro
- Ogórek
- Pomidor
- Pieczarka marynowana
- Papryka konserwowa
- Masło
- Pieczyno jasne i ciemne

- Kawa - rozpuszczalna, sypana ze śmietanką lub mleczkiem
- Herbata - czarna z cytryną
- Soki owocowe
- Woda mineralna w dzbankach z cytryną
- Napoje słodkie 1 l / os

Cena nie zawiera ciasta, owoców, tortu i alkoholu

CENA : 170 zł.