

Oferta na przyjęcie jubileuszowe.**MENU:****Zupa:**

- ✓ Zupa krewetkowa
- ✓ Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym

Danie na ciepło:

- ✓ Rolada z kaczki pieczona w jabłkach
- ✓ Policzki wołowe
- ✓ Polędwiczki wieprzowe zawijane boczkiem w sosie z suszonych pomidorów
- ✓ Dorada pieczona na maśle z ziołami

Dodatki: puree ziemniaczane, ryż kolorowy z warzywami, marchewka baby

Przekąski na zimno:

- ✓ Śliwki zawijane w boczku
- ✓ Mini szaszłyki z pomidorków koktajlowych i mozzarelli z bazylią
- ✓ Krewetki w sosie słodko-kwaśnym podane w kieliszku koktajlowym
- ✓ Roladki z bakłażana
- ✓ Tatar z łososia z avocado i kolendrą
- ✓ Półmisek swojskich mięs i pasztetów
- ✓ Deska serów

Dodatki: pieczywo (różne rodzaje)

Salatki:

- ✓ Sałatka ze świeżym szpinakiem, pomarańczami, suszonymi pomidorami, pestkami dyni i sosem serowo-śmietanowym
- ✓ Sałatka z serami pleśniowymi, winogronami i gruszką podane na miksie sałat
- ✓ Sałatka z grillowanym kurczakiem (grillowany kurczak, pomidor, ogórek, papryka czerwona, sałata rzymska, sos vinegrette)
- ✓ Sałatka z rukoli, parmezanu i pomidorków cherry

Desery:

- ✓ Mini deserki bankietowe w kieliszkach (różne rodzaje)
- ✓ Trzy rodzaje ciast (ciasto czekoladowe, sernik kajmakowy, szarlotka)

Tort okolicznościowyNapoje:

- ✓ Kawa z ekspresu ciśnieniowego
 - ✓ Herbata „Dilmah”
 - ✓ Woda mineralna
 - ✓ Sok pomarańczowy i jabłkowy
 - ✓ Lemoniada miętowo-bazyliowa
- Dodatki: mleko, cukier, cytryna

