

Przyjęcie okolicznościowe Menu

Cena 110 zł za osobę

ZUPA

(jedna do wyboru)

- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi
- Krem z zielonego groszku z kleksem śmietany
- Krem z brokułów z grzankami czosnkowymi
- Rosół królewski z makaronem i lubczykiem
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z brokułów z prażonymi migdałami
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto

DANIE GŁÓWNE

(wybieramy dwa gatunki mięsa, po jednej porcji na osobę)

- Cordon bleu – schab nadziewany szynką i serem
- Zawijaniec schabowy faszerowany pieczarkami
- Rolada wieprzowa faszerowana warzywami
- Roladki z piersi kurczaka z warzywami
- Filet z kurczaka w cieście z migdałami
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Grillowana pierś z kurczaka
- Sznicel po szwajcarsku
- Kotlet de volaille

Dodatki

- (jedno do wyboru)*
- ziemniaki z koprem
 - kluski śląskie
 - ryż

Surówki

- (dwie surówki do wyboru)*
- marchewka z ananasem
 - seler z rodzynkami
 - modra kapusta
 - buraki

DESER

Ciastko deserowe

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych z dodatkiem wędlin
(schab czysty, boczek rolowany, karczek pieczony, szynka wiejska, szynka konserwowa, polędwica tradycyjna, kiełbasa krakowska sucha, salami, kabanosy wieprzowe, ser żółty)
Roladka szynkowa z pastą chrzanową w galarecie
Sałatka grecka z serem fetą i oliwkami
Jajko faszerowane musem jajecznym
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Sos do przekąsek chrzanowy
Śledź w zalewie ziołowej
Pieczywo, pikle, masło

KOLACJA

(jedna do wyboru)
Bogracz na wieprzowinie
Żurek staropolski z jajkiem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, sok, napój gazowany

Alkohole Pod Jesionem

W czasie trwania imprezy czynny jest bar, w którym dostępne są alkohole, piwo, soki i napoje.

Powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 kodeksu cywilnego oraz innych właściwych przepisów prawnych.