

# MENU BANKIETOWE

## pakiet mini

### ZUPA

(PROSZĘ O WYBRANIE JEDNEJ POZYCJI)

- ZUPA WŁOSKA MINESTRONE Z PARMEZANEM
- ZUPA KREM Z BROKUŁÓW Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I GRZANKAMI ORAZ DROBIOWYMI PULPECIKAMI
- ŻUREK Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM
- ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKĄ ORAZ SEREM
- BOEUF STROGANOW
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- PIKANTNA ZUPA CYGAŃSKA

### DANIE GŁÓWNE

(PROSZĘ O WYBRANIE JEDNEJ POZYCJI)

- POLĘDWICZKI Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ  
POLANE SOSEM PIECZENIOWYM
- ŻRAZ WOŁOWY STAROPOLSKI W SOSIE WŁASNYM
- KARCZEK W SOSIE MYŚLIWSKIM
- SCHAB W PASECZKACH PODANY Z SOSEM PIECZARKOWYM
- MEDALIONY DROBIOWE DUSZONE W BIAŁYM SOSIE PIECZARKOWYM
- PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SZPINAKIEM, ZAPIEKANA Z SEREM
- FILET DROBIOWY FASZEROWANY SUSZONYMI POMIDORAMI I BAZYLIĄ  
ZAPIEKANY W PŁASTRACH BOCZKU
- ŻRAZIKI Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ FASZEROWANE CEBULKĄ, BOCZKIEM I OGÓRKIEM
- CHRUPIAĄCY KOTLET DE VOLAILLE



## DODATKI

- ◆ KLUSKI ŚLĄSKIE / ZIEMNIAKI OPIEKANE / BIAŁY RYŻ  
(PROSZĘ O WYBRANIE JEDNEJ POZYCJI)
- ◆ BUKIET SURÓWEK / WARZYWA BLANSZOWANE  
(PROSZĘ O WYBRANIE JEDNEJ POZYCJI)

**RAZEM: 55 zł / OSOBA**



Koszt menu obejmuje wystawne podanie poczęstunku, zastawę porcelanową oraz szkło, niezbędny sprzęt gastronomiczny oraz sprzęt techniczny i profesjonalną obsługę kelnerską.

Poczęstunek podany jest w formie szwedzkiego stołu. Powyższa propozycja menu jest jedynie naszą sugestią. Jesteśmy w stanie dopasować ją do Państwa oczekiwań oraz planowanego budżetu.

