

*propozycja menu przyjęcia okolicznościowego (dla min. 10 osób)*

*-----przystawka-----*

*tarta z cukinią i porem na kruchym cieście*

*lub*

*tarta ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami w cieście filo*

*lub*

*sałatka z kaczką, karmelizowaną gruszką i gorgonzolą*

*z winegretem malinowo-imbirowym*

*-----zupa-----*

*krem z pieczonej dyni*

*lub*

*krem z pomidorów i papryki*

*lub*

*krem z pieczonego kalafiora z oliwą truflową*

*-----danie główne-----*

*rolada z udźca indyka pieczona w sosie własnym*

*podawana z warzywnym spaghetti i pieczonym ziemniakiem*

*lub*

*polędwiczka wieprzowa z pieprzem,*

*chrzanowym puree ziemniaczanym i warzywami zapiekаныmi pod beszamelem*

*lub*

*filet kurczaka z kostką, z pieczonym ziemniakiem,*

*szpinakiem i puree z marchewki*

*-----deser-----*

*lody waniliowe z lemon curd*

*lub*

*brownie na ciepło z lodami waniliowymi i sosem wiśniowym*

*koszt 109,00zł/ 1 osobę*

*dodatkowo:*

*pakiet napoi: kawa, herbata, woda mineralna, soki - 19,00zł/ 1 osobę*

*serwis:10%*