

Poniżej przykładowe menu, które może być inspiracją przy układaniu jadłospisu na własne przyjęcie.

Przystawka:

Pasztet dworski w żurawinie

Obiad:

- ❖ *ZUPA: rosół myśliwski (z bażanta, kaczki, wołowiny) z kołdunami*
 - ❖ *II DANIE: filet z kaczki w jabłkach i majeranku, schab marynowany w śliwownicy i jałowcu, nadziewany suską sechlońską w sosie własnym,*
 - ❖ *połędwiczki wieprzowe w kremowym sosie kurkowym*
 - ❖ *ziemniaczki młode z koperkiem, kluseczki gnocchi,*
 - ❖ *surówki: mizeria tradycyjna, bukiet warzyw gotowanych z czerwonej kapusty z ogórkiem konserwowym,*

Deser:

- ❖ *Krem waniliowy z sosem malinowym*
- ❖ *Kawa, herbata po obiedzie*

Zimna Płyta:

- ❖ *deski wędlin staropolskich z regionalnymi serami*
 - ❖ *krążki cebulowe z dipem*
 - ❖ *krewetki w cieście z salsą*
 - ❖ *pszczęg faszerowany, pieczony w całości*
- ❖ *sałatki: amerykańska z kurczakiem, żurawiną i selerem naciowym*
 - ❖ *włoska z mozzarellą, suszonymi pomidorami w sosie balsamicznym*

❖ *pieczywo domowe tradycyjne*

❖ *I Ciepłe Danie po obiedzie:*

*Schab po prowansalsku, ratatouille z cukinią i bakłazanem, pieczony ziemniak
w mundurku*

Dodatkowo do każdej propozycji:

- ❖ *Owoce (winogrona, banany, mandarynki, ananas, arbuz, truskawki)*
- ❖ *Ciasta i ciasteczka na stół*
- ❖ *Napoje zimne (1,5l/os) (soki 100% oraz woda gaz. i n.gaz.)*
- ❖ *Zastawa stołowa (talerze, sztucce, szklanki, filiżanki, patery itp. oraz obrusy)*

*Potrawy pozostałe po przyjęciu, pakujemy i zostawiamy dla Państwa po
zakończeniu usługi.*