

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

Obiad: I danie: Zupa:
II danie:

- ❖ rosół wiejski z domowym makaronem,
kotlet schabowy tradycyjny,
udko pieczone,
pieczeń z soczystej karkówki w sosie
ziemniaki z koperkiem,
zestaw surówek: z marchewki z pomarańczą
z białej kapusty, mizeria

Deser:

- ❖ Tort

Zimna płyta:

- ❖ Kawa, herbata po obiedzie
- ❖ półmiski wędliny z serami,
półmiski galaretki drobiowe,
półmiski nuggetsów z dipem,
półmiski zawijasy boczkowe,
salaterki sałatek(2 rodzaje) np.: jarzynowa tradycyjna,
ryżowa z kurczakiem
pieczywo swojskie,

I Danie ciepłe:

- ❖ kotlet po góralsku (z boczkiem oscypkiem), z opiekanymi ziemniaczkami i kapustą zasmażaną

Dodatkowo do każdej propozycji:

- ❖ Owoce
- ❖ Ciasta i ciasteczka
- ❖ Napoje zimne (1,5l/os)
- ❖ Zastawa stołowa (talerze, sztucze, szklanki, filiżanki, patery itp. oraz obrusy)

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