

# PROPOZYCJA MENU

## UROCZYSTY OBIAD

*Aplauz*  
SALA BANKIETOWA

### • **Danie I** - *podawane w wazach na każdym stole*

*(1 do wyboru):*

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- chłodnik litewski *(wegetariański)*
- krem brokułowy z groszkiem ptysiowym *(wegetariański)*
- krem z pomidorów z prażonymi migdałami *(standard lub wegetariański)*

### **Danie II** - *podawane na półmiskach na każdym stole,*

*(2 pozycje do wyboru spośród podanych):*

#### Dania z wieprzowiny:

- bitki wieprzowe *(1 sos do wyboru):*
  - w sosie własnym
  - w sosie z zielonego pieprzu
  - tradycyjny schab panierowany

#### Dania z drobiu:

- filet z kurczaka faszerowany *(1 nadzienie do wyboru):*
  - szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowo-bazyliowym
  - mozzarellą i szynką
  - camembertem i ziołami
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym
- filet drobiowy w sosie musztardowo-ziołowym

#### Dania z ryb:

- pieczony łosoś *(1 sos do wyboru):*
  - w sosie cytrynowym
  - w sosie bazyliowym

#### **Dodatki** - *do dania drugiego (do wyboru 2 rodzaje spośród):*

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki
- kluski półfrancuskie
- ziemniaki pieczone
- kasza gryczana z boczkiem



**Deser** - do wyboru 1 spośród:

- mus jabłkowo-gruszkowy z kruszonką (*na ciepło*)
- leśny mus z gałką lodów i miętą

**Napoje zimne** - na stołach podczas uroczystości (*bez limitu*)

- sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana

**Napoje gorące** - dostępne cały czas na stołach szwedzkich (kawa, herbata)

**Czas trwania ok. 2h, cena 120zł/os.**



NOTATKI

