

PROPOZYCJA MENU

KOMUNIA III

Danie I - *podawane w wazach na każdym stole*

(1 pozycja do wyboru spośród podanych):

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem z pomidorów z serem mozzarella

Danie II - *podawane na półmiskach na każdym stole*

(1 pozycja do wyboru spośród podanych):

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym
- tradycyjny schab panierowany

Dodatki - *do dania drugiego:*

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki *(opcjonalnie)*

Danie III - *podawane na półmiskach na każdym stole*

(1 pozycja do wyboru spośród podanych):

- pierś z kurczaka
- Boeuf Strogonow

Zimna płyta - *podawane na półmiskach na stołach:*

- półmiski mięs pieczonych i wędlin
- pomidor w sosie czosnkowym z serem mozzarella
- śledź z żurawiną
- sałatka hawajska z kurczakiem
- roladki z ciasta francuskiego z szynką i serem mozzarella
- mini tortille ze szpinakiem i serem feta
- mini kanapeczki z pastami (mix)
- śliwka w boczku



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)*

Koszt: 150zł/os.

