

Propozycje menu – imprezy okolicznościowe

MENU 65 zł/os

Danie główne:

Rosół z makaronem
Filet po parysku, schab z pieczarkami, de volaile,
zrazy wołowe podane w czarkach chlebowych z sosem i kaszą gryczaną
(podane na półmiskach – 2 porcje/os)
3 rodzaje surówek, ziemniaki i frytki;
0,4 l soku/os.;

Deser:

Deser lodowy;
Kawa, herbata;

MENU 115 zł/os

Danie główne:

Rosół z makaronem lub inna zupa;
Filet po kociewsku z zapiekany serem i brzoskwinia,
roladki ze schabu z pieczarkami, de volaile,
zrazy wołowe podane w czarkach chlebowych z sosem i kaszą gryczaną
(podane na półmiskach – 2 porcje/os.),
młode ziemniaki i frytki;
mix sałat wiosennych z sosem vinegrete,
marchewka z groszkiem, mizeria

Deser:

Deser lodowy;
Kawa, herbata;

Przekąski zimne:

Schab w maładze nadziewany śliwką;
Pstrąg w galarecie;
Półmisek pieczonych mięs na zimno;
Sałatka grecka;
Jaja w sosie tatarskim;
Koreczki śledziowe;
Soki , napoje gazowane , woda gazowana i nie gazowana;
Pieczywo, masło;

MENU 135 zł/os

Danie główne:

*Rosół z makaronem lub inna zupa;
Roladki ze schabu z pieczarkami, szaszłyki drobiowe, de volaille,
potrawka z kurczaka w pikantnym sosie
zrazy wołowe podane w czarkach chlebowych z sosem i kaszą gryczaną
(podane na półmiskach – 2 porcje/os.),
młode ziemniaki i frytki;
mix wiosennych sałat z sosem vinegrete,
marchewka z groszkiem, mizeria*

Deser:

*Deser lodowy;
Kawa, herbata;*

Przekąski zimne:

*Schab w maladze nadziewany śliwką;
Pstrąg w galarecie;
Półmisek pieczonych mięs na zimno;
Sałatka grecka;
Tradycyjna sałatka jarzynowa;
Faszerowane pomidorki
Roladki z łososia nadziewane pastą twarogową z ziołami i oliwkami ;
Swojski smalec podany z ogórkami małosolnymi;
Pieczywo, masło; sosy do mięs;
Soki , napoje gazowane , woda gazowana i nie gazowana ;
Owoce – dekoracyjnie;*

Na ciepło:

Barszcz z pasztecikiem lub Strogonow

Kontakt

*Anna Trojnar
e- mail: kierownik@bystra.net
tel. 0 796 920 324*