

Menu okolicznościowe 2011



Propozycja 1

70 zł/os

Danie główne:

Rosół z makaronem

*Filet po parysku, roladki ze schabu z pieczarkami, de volaille,
zrazy wołowe podane w czarkach chlebowych z sosem i kaszą gryczaną*

(podane na półmiskach – 2 porcje/os)

3 rodzaje surówek, ziemniaki i frytki

Deser:

Deser lodowy lub szarlotka z lodami,

kawa, herbata

0,4 l soku/os;

Propozycja 2

90 zł/os

Danie główne:

Rosół z makaronem

Koryto Jaśnie Pana

kaczka pieczona, udziec wieprzowy, szaszłyk drobiowy,

zrazy wołowe w sosie, pierogi, ser zapiekany,

kasza gryczana, ziemniaki zasmażane,

Koryto Chłopskie

Golonka, karkówka z rusztu, żeberka wieprzowe, pierogi,

kotleciki z pieczarkami, ziemniaki zapiekane

podane w korytach po 2 porcje/os.,

mix sałat wiosennych z sosem vinegrete,

marchewka z groszkiem, mizeria

0,4 l soku/os;

Deser:

Deser lodowy lub szarlotka z lodami;

Kawa, herbata;

Propozycja 3

120zł/os

Danie główne:

Rosół z makaronem lub inna zupa;
Filet po kociewsku z zapiekany serem i brzoskwinia,
roladki ze schabu z pieczarkami, de volaille,
zrazy wołowe podane w czarkach chlebowych
z sosem i kaszą gryczaną
(podane na półmiskach – 2 porcje/os.),
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;
Wybór wędlin i sery;
Sałatka grecka;
Jaja w sosie tatarskim;
Koreczki śledziowe;
Soki , napoje gazowane ,
woda gazowana i nie gazowana;
Pieczywo, masło;



Propozycja 4

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.), ziemniaki i frytki;
mix wiosennych sałat z sosem vinegrete,
marchewka z groszkiem, mizeria

Deser:

Deser lodowy;
Kawa, herbata;

Przekąski zimne:

Schab w maładze nadziewany śliwką;
Pstrąg w galarecie;
Rolada z kurczaka po królewsku
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 ;

Na ciepło:

Barszcz z pasztecikiem lub Strogonow

Istnieje możliwość modyfikacji menu czy zamiany głównego dania w propozycjach 3 i 4 na 2 (W tym przypadku cena menu wzrośnie o 10 zł) Ciasta i owoce można dostarczyć we własnym zakresie, można je także zamówić za naszym pośrednictwem. W cenę menu wliczono również obsługę kelnerską i dekorację okolicznościową
Upusty: Dzieci do 4 lat bezpłatnie, do 12 lat 60% ceny oraz 20% rabat na alkohol.

Rezerwacje: Anna Trojnar 0796 920 324, kierownik@bystra.net

ul. Gdańska 17, 83-021 Bystra

www.bystra.net

0796 920 324

058 692 03 24 wew.21