

STUDNIÓWKA

MENU
130,- zł/os.

Zupa

Delikatne zupy kremowe:

KREM DYNIOWO - SELEROWY

Lub

KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI CZOSNKOWO-BAZYLIOWYMI

Danie główne *serwowane wieloporcjowo na półmiskach*

KURCZAK COLETTE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH

Pierś z kurczaka nadziewana serem cheddar, masłem i ziołami tymianku

SZYNKA W SOSIE BOROWIKOWYM

Szynka pieczona, podana w sosie pieczeniowo śmietanowym z borowikami

Akcent wegetariański

BUKIET CIEPŁYCH WARZYW

*Marchewka glazurowana, kalafior z migdałami, kapusta czerwona z rodzynkami,
ziemniaki opiekane, ryż na sypko*

BUKIETY SAŁAT I SURÓWEK

*Mieszane sałaty z pomidorem i ogórkiem, skropione oliwą z oliwek z dodatkiem ziół
ogrodowych, mizeria*

Bufet kawowo- deserowy

CIASTA DESEROWE

Trzy rodzaje, łącznie po ok. 170 g/os.

OWOCE NA PATERACH

KAWA

HERBATA

Wybór herbat oraz kawa – do samodzielnego przygotowania wg uznania

Napoje zimne

SOKI OWOCOWE

WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

NAPOJE GAZOWANE

Soki i woda mineralna podane w szklanych dzbanach na stołach bo

Napoje gazowane w ilości 1l/os.

Bufet szwedzki z przekąskami

**ROLADKI Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM
PÓLMISKI Z WĘDLINAMI I SERAMI
BABECZKI KOKTAJLOWE Z PASTAMI SMAKOWYMI
SAŁATKA JARZYNOWA Z JAJKIEM
SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM
SAŁATKA WEGETARIAŃSKA Z FETĄ I OLIWKAMI**

Danie na gorąco

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

lub

FORSZMAK DROBIOWY