

Menu przyjęcie

Biesiada 6-8 godzin, polecamy 3 dania gorące - rodzaje potraw do uzgodnienia.

Ciepłe posiłki :

1. - rosół lub flaki, ziemniaki z wody, zestaw 3-ech rodzajów mięs na półmiskach np. cordon-blue, uda nadziewane, kotlet schabowy zapiekany, inne do uzgodnienia (ilość > 2,5 porcji na osobę) zestaw surówek, marchew jabłko, por na słodko, coleslaw ew + Deser – gorąca szarlotka z lodami lub pucharek lodowy do uzgodnienia ...
2. - karkówka w sosie śliwkowym, sakiewki schabowe w sosie śmietanowym... ilość > 2 porcji na osobę, kluski śląskie domowe, surówka np. czerwona kapusta lub bukiet jarzyn. ew. zamiennie - do wyboru : szaszłyki różne, udka kurczaka w migdałach, ryż z kurkumą i warzywami.
3. - barszcz czerwony domowy, paszteciki z mięsem, babeczki z nadzieniem pieczarkowym i serem, pierogi... ew. zamiennie - do wyboru : boeuf strogonow lub żurek domowy z jajkiem i białą kielbasą.

Przystawki na stołach:

- półmiski wedlin domowych (np. karkówka, boczek rolowany, paszтет domowy, schab w ziołach...)
- sałatki salaterki 2-3 rodzaje do wyb. (np. kielkowa, grecka, kurczak z ananasem, krabowa, gyros, makaronowa...)
- galarety na półmiskach 2 rodzaje (np. schab po warszawsku, ozorki z sosem chrzanowym, pierś indyka, tombaliki...)
- jajka faszerowane – 2 rodzaje
- rolada łososiowo szpinakowa
- ryba w sosie słodko-kwaśnym lub po grecku
- śledzie w oleju lub po kaszubsku

Ciasta 3-4 rodzaje, patery na stołach lub bufet szwedzki

PROMOCJA !!! TORT OKOLICZNOŚCIOWY GRATIS !!!

Koszty uzgadniane indywidualnie, zależnie od liczby gości, miejsca imprezy, formy obsługi, zastawa dekoracje ... i ew. zmian w menu.