

OBIAD PO POGRZEBIE

MENU I / 64 PLN ZA OSOBĘ

ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzywami z makaronem

LUB

- Krem z pomidorów pelati z kluseczkami

LUB

- Krem z pieczarek ze śmietaną i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE / jedno do wyboru /

- Grillowana pierś kurczaka z sosem cocktailowym podana z opiekаныmi ziemniakami oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze

- Surówka z warzyw sezonowych

LUB

- Karkówka marynowana w ziołach w aromatycznym sosie podana z opiekаныmi ziemniakami z sezamem oraz zieloną i żółtą fasolką szparagową

- Surówka z warzyw sezonowych

DESER / jeden do wyboru /

- Ciasto agrestowe na biszkopcie z bezą, bitą śmietaną i płatkami migdałów

LUB

- Sernik z pianką i czekoladą

LUB

- Metrowiec z czekoladą i kremem budyniowym

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE / NIELIMITOWANE

- Kawa świeżo parzona z ekspresu
- Herbata /czarna, owocowa, zielona/ - serwowana z imbryków
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy
- Mleko z dzbanków

- Woda mineralna z cytrusami i miętą

MENU II / 82 PLN OD OSOBY

ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Żurek staropolski z białą kiełbasą okraszony boczkiem i cebulką

LUB

- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką i kluseczkami

LUB

- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzywami z makaronem

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH / 1,5 PORCJI NA OSOBĘ

- Grillowana pierś z drobiu z sosem cocktailowym
- Steki z karkówki marynowanej w ziołach
- Udko z kurczaka z papryką

DODATKI / 250 G NA OSOBĘ

- Pieczone cząstki ziemniaków oprószone ziołami
- Warzywa blanszowane na parze

- Surówka z warzyw sezonowych
- Rewia sałat z pomidorem i ogórkiem z sosem winegret

DESER / 2 KAWAŁKI CIASTA NA OSOBĘ

DO WYBORU 2 RODZAJE CIAST Z PONIŻSZYCH:

- Ciasto agrestowe na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami migdałów
- Cytrynka z pianką i musem jabłkowym na biszkopcie
- Metrowiec z czekoladą i kremem budyniowym
- W-Z z delcją pomarańczową i bitą śmietaną
- Słonecznikowiec z karmelem i kremem śmietanowym na biszkopcie

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE / NIELIMITOWANE

- Kawa świeżo parzona z ekspresu
- Herbata /czarna, owocowa, zielona/ - serwowana z imbryków
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy
- Mleko z dzbanków

- Woda mineralna z cytrusami i miętą
- Soki owocowe CAPPY

MENU III / 115 PLN OD OSOBY

STARTER / jedna do wyboru /

- Plastry polędwicy marynowanej na sałatach z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią oraz oliwkami z sosem francuskim

LUB

- Filecik z łososia z szyjką rakową muśnięty winną galaretą z częstką cytryny oraz sosem koprowym z nutą chrzanu

ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą ziołową

LUB

- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzywami z makaronem

LUB

- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką i kluseczkami

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH / 1,5 PORCJI NA OSOBĘ

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej owinięte bekonem z sosem barbecue
- Pierś z drobiu przekładana pomidorami i mozzarellą z pesto bazyliowym
- Filet z dorsza na śmietanowym sosie koprowym

DODATKI / 250 G NA OSOBĘ

- Opiekane ziemniaki parissien oprószone ziołami
- Ryż z zielonym groszkiem
- Warzywa blanszowane na parze z płatkami migdałów

- Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi i płatkami parmezanu sosem winegret
- Surówka z warzyw sezonowych

DESER / 100 G OWOCÓW + 2 KAWAŁKI CIASTA NA OSOBĘ

- Filetowane owoce sezonowe i egzotyczne

DO WYBORU 2 RODZAJE CIAST Z PONIŻSZYCH:

- Ciasto agrestowe na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami migdałów
- Cytrynka z pianką i mussem jabłkowym na biszkopcie
- Metrowiec z czekoladą i kremem budyniowym
- W-Z z delcją pomarańczową i bitą śmietaną
- Słonecznikowiec z karmelem i kremem śmietanowym na biszkopcie

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE / NIELIMITOWANE

- Kawa świeżo parzona z ekspresu
- Herbata /czarna, owocowa, zielona/ - serwowana z imbryków
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy
- Mleko z dzbanków

- Woda mineralna z cytrusami i miętą
- Soki owocowe CAPPY