

## **MENU PRZYJĘCIE**

**- czas trwania imprezy do 7h -**

### **OBIAD**

Rosół z makaronem lub Krem pomidorowo-paprykowy z grzankami  
lub zupa borowikowa z grzankami

\*\*\*

Konfitowane udko z kaczki z ziemniakami puree i burakami zasmażanymi  
lub

Wołowina duszona z gnocchi i kapustą modrą  
lub

Obiad w formie półmisków (mięsa 3szt/osoba):

kotlet schabowy z pieczarkami, łopatka konfitowana na kapuście,

De Volaille, paczuszki z kurczaka na warzywach, ziemniaki, zestaw surówek

(dodatek do obiadu: frytki lub ziemniaki pieczone lub kulki ziemniaczane – obowiązuje dopłata za każdego Gościa)

WERSJA WEGE: krem pomidorowy z mozzarellą i bazyliowym pesto

Łosoś na warzywach z puree i sosem holenderskim lub „Wegański Bowl” (kasza bulgur/warzywa/mango/tofu/imbir marynowany)

tort/100g/os (bita śmietana z owocami) lub lody z owocami

woda mineralna z cytryną bez limitu

sok jabłkowy i pomarańczowy bez limitu

napoje gorące bez limitu (kawa z ekspresu /herbata)

stół szwedzki z deserami (300g): owoce, ciasto

### **PRZEKĄSKI**

Rolady mięsne

Karkówka/ Boczek pieczony

tymbaliki drobiowe

jajko faszerowane

pasztet z żurawiną

quiche z łososiem i szpinakiem

sałatka grecka

sałatka cesarska z kurczakiem

mozzarella z pomidorami

śledź w oleju

warzywa i marynaty

### **Danie gorące I:**

ziemniak faszerowany z rwaną wieprzowiną i tzatziki lub pieczeń wieprzowa z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną lub  
filet z kurczaka w sosie kurkowym z ziemniaczanym gratin i brokułami

WERSJA WEGE: placki ziemniaczane z sosem kurkowym lub ziemniaki faszerowane warzywami z wegańskim kurczakiem



**Danie gorące II:**

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub zupa koperkowa z mięsnymi klopsikami lub żurek z szynką i jajkiem

WERSJA WEGE: krem z buraków i ciecierzycy z balsamico