



STUDNIÓWKA PROPOZYCJA MENU

PROPOZYCJA I

Wino musujące na toast

Przystawka:

Szynka z sałatka i jajkiem w galarecie z sosem majonezowym

Zupa:

Kremowa z zielonego groszku z grzankami

Danie Główne:

Rolada z kurczaka faszerowana warzywami z sosem z zielonej pietruszki, ziemniaki puree, surówka z marchewki z chrzanem i śmietaną

Deser:

Rolada owocowa z musem śliwkowym i bitą śmietaną

Danie Gorące:

Kociótek Pałacowy z chrupiącą bułeczką

Płyta na stołach:

Zestaw staropolskich wędlin

Mięsa pieczone i marynowane własnego wyrobu

Pałki i skrzydełka z kurczaka na ostro

Filet z indyka marynowany w ziołach

Mięsne kulki w sezamie

Ser żółty faszerowany tuńczykiem

Terrina serowa z suszonymi pomidorami

Salatka rajska z ananasem

Salatka szefa kuchni

Sos chrzanowy

Sos paprykowy

Pieczyno mieszane

Ciasto na paterach

Napoje:

kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczenia

CENA 140 PLN / os



STUDNIÓWKA PROPOZYCJA MENU

PROPOZYCJA II

Wino musujące na toast

Przystawka:

Galantyna z drobiu z wątróbką z dipem ogórkowo - czosnkowym

Zupa:

Pomidorowo – paprykowa z kluseczkami

Danie Główne:

Schab faszerowany boczkiem i pieczarkami z sosem cebulowo – śmietanowym, ziemniak z pieca z maselkiem, surówka z kapusty pekińskiej z koperkiem

Deser:

Szarlotka na ciepło z syropem i bitą śmietaną

Danie Gorące:

Gulasz po staropolsku z pieczywem

II Danie Gorące:

Barszcz czerwony z krokiem mięsnym

Płyta na stołach:

Mięsa pieczone i marynowane własnego wyrobu

Filet z kurczaka w occie balsamicznym na sałacie lodowej

Paszтет z pałacowej kuchni z marynatami

Fantazje serowe szefa kuchni

Rolada z łososia z serkiem i szpinakiem

Ruloniki z szynki i sera z nadzieniem chrzanowym

Salatka z pieczarkami i brokułami

Salata lodowa z pomidorem, ogórkiem w sosie winegret

Sos chrzanowy

Sos andaluzyjski

Pieczyno mieszane

Ciasto na paterach

Napoje:

kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczenia

CENA 150 PLN / os