



## **Menu – przyjęcie okolicznościowe**

### **Dania gorące :**

1. **do wyboru:** siekaniec wieprzowy, schab w sosie bazyliowym, muszelki ze schabu, faszerowana pierś kurczęcia w sosie, kotlet dipolo, zawijańce z karkowiny, kotlet tyrolski, rulet z pieczarką, kotlet fantazja  
Ziemniaki z wody, puree, pieczone, talarki ziemniaczane  
Warzywa sezonowe, warzywka gotowane
2. **do wyboru:** ragout wieprzowe z suszonymi śliwkami, strogonow, flaki, frykas z indyka, szaszłyki, rarytaski, pieczone pałeczki z kurczaka

### **Przekąska zimna :**

1. Ryba faszerowana
2. Melon w szynce parmeńskiej
3. Rolada z kaczki z pomidorami suszonymi
4. Glazurowane ruloniki z szynki z musem chrzanowym
5. Bukiet jajeczek z kawiolem i łososiem
6. Paleta wędlin
7. Befszyk tatarski
8. Śledź **1 do wyboru:** w śmietanie, po żydowsku, staropolski
9. Sałatki **2 do wyboru:** grecka , capresse, cymes , krabowa, mix sałat z łososiem lub grillowaną pierśią kurczaka

### **Dodatki :**

1. Warzywa sezonowe
2. Sos tatarski
3. Pieczywo

### **Napoje zimne :**

1. Soki
2. Napoje gazowane i niegazowane
3. Woda

### **Napoje gorące :**

1. Kawa
2. Herbata

**Ciasto, ciasteczka koktajlowe**