



## **Menu – przyjęcie okolicznościowe**

### **Dania gorące :**

1. **do wyboru:** siekaneć wieprzowy, schab w sosie grzybowym, muszelki ze schabu, faszerowana pierś kurczęcia w sosie, kotlet dipolo, kotlet tyrolski, rulet z pieczarką, kotlet fantazja, karczek w sosie słodko-kwaśnym  
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. Terrine z sandacza **lub** sushi
2. Wykwintny pasztet z glazurowaną borówką
3. Płatki polędwicy na rukoli z lezkami granata
4. Imbirowy udziec z indyka
5. Glazurowane ruloniki z pastą jajeczną
6. Bukiet jajeczek z kawiozem i łososiem
7. Paleta wędlin
8. Befszyk tatarski
9. Śledź **do wyboru:** w śmietanie; w ziołach; staropolski
10. Sałatka **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**