

Menu – przyjęcie okolicznościowe

Dania gorące :

1. **do wyboru:** schab w sosie pieczarkowym, muszelki ze schabu, faszerowana pierś kurczęcia w sosie, kotlet dipolo, rulet z pieczarką, kotlet fantazja, karczek w sosie słodko-kwaśnym, udko z kaczki, zawijaniec drobiowy
Ziemniaki z wody, puree, pieczone, talarki ziemniaczane
Warzywa sezonowe, warzywka gotowane

2. **do wyboru:**

- ragout wieprzowe z suszonymi śliwkami; strogonow; flaki; frykas z indyka;
- golonka, rarytaski, pieczone pałeczki z kurczaka
- kartacze, kiszka ziemniaczana, pierogi

Przekąska zimna :

1. Roladki z dorsza z marynowanym imbirem
2. Aksamitny pasztet z salsą z bakłażana
3. Schab faszerowany
4. Pikantny udziec z indyka w maladze
5. Rożki z szynki z musem ćwikłowym
6. Bukiet jajeczek z kawiozem i łososiem
7. Paleta wędlin
8. Befszyk tatarski
9. Śledź **do wyboru:** w śmietanie; w ziołach; po kaszubsku
10. Sałatka **do wyboru:** grecka; capresse; cymes; krabowa; mix sałat z łososiem lub grillowaną pierś kurczaka, brokułowa z pestkami i sosem jogurtowym

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

Koszt jednej osoby 130,-zł