

## **Menu – przyjęcie okolicznościowe**

### **Dania gorące :**

1. **do wyboru:** 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, stek z łososia, filet z dorsza w kukurydzianej panierce

**dodatki:** ziemniaki z wody, pieczone, talarki, gratin, kluski śląskie, surówka sezonowa, warzywka gotowane

2. **do wyboru:**

- ragout wieprzowe ze śliwką; strogonow; flaki; frykas z indyka;
- szaszłyki, rarytaski, pieczone palczki z kurczaka
- kartacze, kiszka ziemniaczana, pierogi

### **Przekąska zimna :**

1. Roladki z dorsza z marynowanym imbirem
2. Aksamitny pasztet z pastą z bakłażana
3. Filet z kaczki na rukoli
4. Pikantny udziec z indyka z żurawiną
5. Marynowana gruszka z pastą serową i orzechem włoskim
6. Rożki z szynki z musem chrzanowym
7. Paleta wędlin
8. Befszyk tatarski
9. Śledź w śmietanie **lub** po żydowsku
10. Sałatka **do wyboru:** grecka; capresse; brokułowa z pestkami i jogurtem; krabowa, miks sałat z łososiem; z zielonego makaronu z kurczakiem

### **Dodatki :**

1. Pikle
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 .....,-zł**