



Menu na imprezy firmowe

Zupa

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Danie główne:

Fileciki cielęce z szafwią i szynką parmeńską w sosie z cherry i groszkiem cukrowym na placuszkach ziemniaczanych

Deser

Panacotta z musem malinowym

Zimna płyta

Tymbaliki 2 rodzaje

2 sałatki szefa kuchni

Mięsa pieczone, wędliny

Deski serów, warzywa marynowane

Roladki z musem chrzanowym i szparagami

Kuleczki drobiowe z fetą w sezamie i kokosie

Babeczki z pastami, masło

Kolacja I

Filet z kurczaką w migdałach z dufinkami i duetem surówek

Kolacja II

Barszcz z krojkiem

Napoje: kawa, herbata bez limitu woda mineralna i sok (2l na osobę), 0,5l wódki białej na parę

Klimatyzacja i pokrowce na krzesła w cenie.

Powyższe menu nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego