



## MENU NA IMPREZY FIRMOWE

### **Zupa**

*Biała zupa grzybowa pod liściem z ciasta francuskiego*

### **Danie główne:**

*Warkocz z polędwiczki w sosie z czerwonego wina z ziemniakami i brokułami w asyście płatków migdałowych zrumienionych na maśle*

### **Deser**

*Strudel jabłkowy z sosem waniliowym*

### **Zimna płyta**

*Tymbaliki drobiowe i z ozorków*

*Śledzie w pomidorach i w oleju*

*Terina z wędzonym łososiem i twarożkiem*

*Roladki szynkowe*

*Pasztet*

*Warzywa świeże i marynowane*

*Sałatką z włoskim aromatem*

*Sałatką z paluszków karbowych na krakersach*

*Mięsa pieczone*

*Trzy rodzaje wędlin*

*Dwa rodzaje serów*

*Masło*

### **Kolacja I**

*Sola z łososiem w sosie bazyliowym na postumencie z dzikiego ryżu, z groszkiem cukrowym*



### ***Kolacja II***

*Barszcz z drożdżowymi pierożkami*

### ***Kolacja III***

*Krem z cebuli z grzankami*

### ***Napoje***

*kaawa, herbata bez limitu,*

*woda mineralna i soki owocowe w dzbankach*

*0,5 l wódki białej na parę*

*Napoje gazowane dodatkowo płatne*

*Klimatyzacja i pokrowce na krzesła w cenie.*

*Powyzsze menu nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego*