



Propozycja menu V

Obiad:

Zupa:

do wyboru:

- rosół królewski z makaronem;
- krem z pomidorów;
- krem z brokuł;
- leśna zupa grzybowa.

II Danie:

trzy rodzaje dań głównych do wyboru:

- kotlet DeVolaille;
- pierś zapiekana z pomidorami;
- kieszonka z piersi ze szpinakiem i serem feta;
- pieczeń z karkówki z sosem musztardowo miodowym;
- zraz wołowy w sosie własnym;
- schab po szwajcarsku;
- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym.

Dodatki:

do wyboru:

- ziemniaki z wody z koperkiem;
- ziemniaki opiekane z ziołami;
- frytki.

zestaw surówek

oraz do wyboru na ciepło:

- warzywa gotowane; lub marchewka z groszkiem; lub buraczki.

Deser:

(możliwość podania w postaci bufetu)

- Ciasta domowe własnego wypieku.
- Kawa i herbata bez ograniczeń.
- Owoce.

Zakąski zimne:

- Pstrąg w galarecie.
- Deska wyrobów wiejskich.
- Łosoś z mussem chrzanowym.
- Pasztet pieczony z żurawiną.
- Śledzik w sosie pomidorowym, lub w oleju, lub w sosie śmietanowo chrzanowym.
- Indyk pieczony w miodzie z morelą i rodzynkami.
- Tymbaliki drobiowe.
- Mięśny duet z pieczonymi pomidorkami cherry.
- Sałatka z kurczakiem wędzonym i płatkami migdałowymi.
- Sałatka z kozim serem.

Kolacja na gorąco:

- do wyboru:**
- kurczak po tajsku z ryżem basmati;
 - żeberka pieczone w śliwkach;
 - szynka pieczona serwowana z kaszą gryczaną i sosem z czerwonego wina.

oraz:

- barszcz z pasztecikiem; lub żurek; lub boeuf stroganow; lub borgacz

Napoje niegazowane i woda serwowane bez ograniczeń.