



PRZYKŁADOWE MENU NA WESELE NR. 2 – catering

OBIAD

bulion węgierski z drobnym makaronem i kulkami mięsnymi

kotlet schabowy

szaszłyk z indyka

udko pieczone

kotlet szwajcarski

pieczeń wieprzowa + sos

filet drobiowy z ananasek serem żółtym i żurawiną

ziemniaki

surówki (biała kapusta , buraki , mizeria)

kompot

kawa , herbata

DANIA GORĄCE

1) *kotlet de volaille , frytki , surówka z kapusty pekińskiej*

lody z owocami i adwokatem, bitą śmietaną , dekoracja (miseczką wafłowa 0,7 zł / szt.)

2) *barszcz czerwony z : kroleciem , pasztecikiem , ptysiem , rurką francuską , babeczką (podawane na półmiskach do wyboru)*

3) *schab po meksykańsku , kluski śląskie , surówka z kapusty czerwonej*

4) *bogracz , flaki wołowe*

ZIMNA PŁYTA

sałatka z pory

sałatka z pieczarek z kurczakiem

kęski z kurczaka z dipem

rolmopsy

galaretki drobiowe

półmisek mięs pieczonych z wędliną 0,10kg/ osobę

pieczywo + okrągły chlebek bez dekoracji

owoce 0,40 kg/ osobę

napoje (pepsi, mirinda, 7up - butelki 1 litr , soki owocowe , woda mineralna - butelki 1,5 litra) 2 l / osobę

(napoje : pepsi, mirinda, 7up - butelki 0,5 litr , soki owocowe , woda mineralna – dzbanki – dopłata)

Liczbę gości należy potwierdzić 10 dni przed przyjęciem