



PRZYKŁADOWE MENU NA WESELE NR. 3 – catering

OBIAD

krem pieczarkowy lub borowikowy z groszkiem ptysiowym lub grzankami

kotlet schabowy

udziec z kurczaka faszerowany jarzynami

kotlet de volaille

zrazy wieprzowe z sosem

filet drobiowy ze szpinakiem, pomidorem i serem żółtym

ziemniaki

surówki (biała kapusta, buraki, seler z orzechami i rodzynkami) kalafior i brokuła

kompot

kawa, herbata

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

DANIA GORĄCE

1) rolada z pieczarkami, frytki lub kluski śląskie sałatka szwedzka

2) szaszłyk z indyka (płonący), risotto, surówka z kapusty pekińskiej, barszcz czerwony

3) mini gołąbeczki w sosie pomidorowym (2 szt. / porcje)

4) flaki wołowe lub paprykarz

ZIMNA PŁYTA

sałatka jarzynowa

śledź po żydowsku

sałatka meksykańska

kęski z kurczaka z dipem

galaretki drobiowe

półmisek mięs pieczonych z wędliną 0,10 kg/ osobę

pieczywo + okrągły chlebek bez dekoracji

owoce 0,40kg/ 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