



## **PRZYKŁADOWE MENU NA WESELE NR. 4 - catering**

### **OBIAD**

*zupa cebulowa z grzankami*

#### **jedno porcjowo :**

*eskalopki drobiowe z cebulka , pieczarkami i serem żółtym , ziemniaki , surówka z białej kapusty*

#### **dodatkowe mięsa na półmiskach :**

*kotlet schabowy , szaszłyk z indyka*

*udko pieczone , kotlet de volaille*

*schab ze śliwką + sos*

*surówki: ( buraki , mizeria , sałatka grecka )*

*kompot*

*kawa , herbata*

### **DANIA GORĄCE**

- 1) kieszonki drobiowe faszerowane warzywami , sos serowy , frytki , surówka wiosenna  
lody z owocami i adwokatem, bitą śmietaną , dekoracja ( miseczka waflowa 0,7 zł / szt.)*
- 2) szynka pieczona z kością , ziemniaki zapiekane z ziołami lub kasza jęczmienna ze skwarkami ,  
kiszona kapusta zasmażana ( płonąca szynka krojona na sali przez szefa kuchni )*
- 3) indyk z sosem żurawinowym , risotto , sałatka z kapusty pekińskiej na słodko*
- 4) barszcz czerwony z babeczką francuską z mięsem*

### **ZIMNA PŁYTA**

*sałatka jarzynowa*

*sałatka z pieczarek z kurczakiem*

*śledź w śmietanie*

*galaretki drobiowe*

*tortille z kurczakiem*

*półmisek mięs pieczonych z wędliną 0,10 kg / osobę*

*schab ze śliwkami , szynka ze szparagami ( 1 półmisek / 15 osób )*

*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*