

# MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

---



Na wstępie pragniemy zaznaczyć, że przedstawione menu to jedynie oparta na naszym wieloletnim doświadczeniu sugestia, która może zostać w dowolny sposób zmodyfikowana tak, aby spełnić Państwa oczekiwania. Innymi słowy, każdy element niniejszej propozycji może ulec zmianie po uwzględnieniu preferencji kulinarnych naszych Gości.



# MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

---

## zupa (do wyboru jedna pozycja)

tradycyjny rosół z makaronem  
aksamitna zupa z borowików z groszkiem ptysiowym  
krem z brokuł posypany prażonymi pestkami dyni i grzankami  
łagodna zupa z trawą cytrynową i kawałkami kurczaka



## dania główne

roladki wieprzowe w aromatycznym sosie mięsny  
szaszłyk z kurczaka smażony w piecu tandoori zatopiony w marynacie imbirowej lub miętowej  
podawany na żeliwnej płycie  
polędwiczki wieprzowe w łagodnym sosie migdałowym



## dodatki

tradycyjne kluski śląskie  
ziemniaczki z wody ze świeżym koperkiem  
ryż zapiekany z bukietem warzyw



# MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

---

## **zestawy surówek (do wyboru 3 pozycje)**

biała kapusta z marchewką w sosie vinegrett  
bukiet warzyw gotowanych na parze  
sałatka z kapusty pekińskiej i świeżych warzyw w zalewie jogurtowo-czosnkowej  
surówka z białej kapusty i ananasa  
modra kapusta  
surówka z kapusty czerwonej



## **deser**

bukiet lodów z owocami i bitą śmietaną w otulinie czekoladowej  
lub  
szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną na musie malinowym  
kawa, herbata, herbaty smakowe (wersja nielimitowana)



## **napoje (wersje nielimitowane)**

soki (pomarańczowy, jabłkowy)  
woda mineralna niegazowana z cytryną i liśćmi mięty



# MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

---

## **zimna płyta (wydawane wszystkie elementy)**

półmisek wędlin i mięs pieczonych (podawane z dipem i żurawiną)

karczek pieczony  
schab pieczony nadziewany śliwką i morelą  
tradycyjna szynka gotowana  
baleron  
drobiowe wędliny  
kabanosy

## **faszerowane jaja na różne sposoby**

jaja z łososiem  
jaja z kawiozem  
jaja w majonezie z groszkiem zielonym

## **zakąski**

sałatka jarzynowa w muszelce z ciasta francuskiego  
sałatka grecka z serem feta  
roladki z szynki konserwowej nadziewane szparagami w galarecie z zielonym wykończeniem  
bruschetta z pomidorami i mazzarellą  
koreczki serowe-oliwkowe na półwie pomarańczy  
śledź po kaszubsku  
sałatka gyros z kurczakiem grillowanym w sosie vinegrett  
świeże warzywa (ogórek, pomidor, papryka)  
pieczywo mieszane + masło



# MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

---

## kolacja

pótmisek gorących przekąsek indyjskich  
(podawane 3 rodzaje sosów o różnym stopniu ostrości lub czysty barszcz czerwony)

pierozki samosa z nadzieniem mięsnym / warzywnym  
paluszki z kurczaka panierowane w mące z soczewicy  
jeże cebulowe z ziemniaczkami



## dotatkowo w pakiecie

wystrój stołów / dekoracje kwiatowe / obsługa kelnerska



# MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

---

## **pakiet I**

(obejmuje wszystkie propozycje)

cena: 100 zł / os.

## **pakiet II**

(w przypadku rezygnacji z ciepłego posiłku)

cena: 90 zł / os.



\*dzieci do lat 7 - 50% ceny  
Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy o kontakt:  
Katarzyna Pietras – Faruque tel. 606 316 989

