

## Menu imprezy okolicznościowe – OPCJA LUX

155,00 PLN brutto od osoby

### Zestaw 1

#### Przystawki:

- *Mozarella z pomidorami i bazylią skrapiana balsamiko i oliwą*

#### Zupa:

- *Krem pomidorowy z profitrolkami*

#### Danie Główne:

- *Polędwica z kurczaka panierowana z ananasem i zapiekany serem*
- *Łopatka pieczona po staropolsku*
- *Łosoś z grilla z masłem koperkowym*

#### Zimne przekąski:

- *Półmisek wędlin*
- *Salatka jarzynowa*
- *Śledź na trzy sposoby*
- *Pstrąg w galarecie*
- *Salatka grecka*
- *Kawior na jajku*
- *Roladki z łososia wędzonego nadziewane serkiem wiejskim*
- *Roladki z szynki brandenburskiej z serem pleśniowym*
- *Pieczyno, masło*

### Zestaw 2

#### Przystawki:

- *Pomidorki wiśniowe nadziewane musem z wiejskiego twarogu z ziołami*

#### Zupa:

- *Krem brokułowy z grzankami*

#### Danie Główne:

- *Filet z indyka w sosie chrzanowo-porczkowym*
- *Karkówka grillowana z sosem tzazyki*
- *Sola z warzywami zapiekana z mleczkiem kokosowym*

#### Zimne przekąski:

- *Półmisek wędlin*
- *Dorsz po grecku*
- *Salatka z kurczakiem curry*
- *Salatka z grillowanej papryki*
- *Klops z jajkiem*
- *Pstrąg wędzony*
- *Schab w maładze*
- *Ser pleśniowy z orzechami*
- *Pieczyno, masło*

Powyższa cena zawiera koszt wynajmu Sali, koszt obiadu oraz wodę mineralną z cytryną bądź limonką serwowaną w dzbankach oraz owoce.

#### Dodatkowo płatne:

- Ciasto
- Tort komunijny
- Napoje, soki, alkohol

Przygotowane zestawienie jest jedynie naszą propozycją menu podlegającą modyfikacjom. Jesteśmy również gotowi do przedstawienia indywidualnej wyceny menu przedstawionego nam przez Klienta na indywidualne zamówienie.