

## Jadłospis okolicznościowy

Cena: 145 zł/osoba

minimum 30 osób, czas imprezy: 6 godzin

### OBIAD:

rosół z makaronem

### Mięsa

(na każdą osobę przypadają 2 porcje):

- devollaie z piersi drobiowej faszerowany papryką czerwoną i serem żółtym
- kotlet z piersi drobiowej w panierce
- pieczone udko z kurczaka

### Mięsa

(1 rodzaj do wyboru z poniższych):

- karkówka pieczona z ziołami i czosnkiem
- schab faszerowany pieczarkami
- kotlet szwajcar z szynką i cebulą
- kotlet mielony tradycyjny z wieprzowiny

Ziemniaki oraz kluski śląskie do wyboru z sosem pieczeniowym lub pieczarkowym

Bukiet surówek (3 rodzaje do wyboru):

- surówka z kapusty pekińskiej
- surówka z kapusty kiszanej
- surówka z marchewki
- surówka colesław
- buraczki tarte z cebulą
- bukiet sałat z sosem winegret
- sałata masłowa ze śmietaną
- mizeria ze szczypiorkiem
- warzywa zapiekane z sosem beszamelowym

Kompot z owoców do obiadu

## **DESER (tort i ciasto):**

Tort tradycyjny - dowolne smaki do wyboru (0,12 kg na osobę):

- kremowy z alkoholem: węgierski z wiśniami, orzechowy z orzechami włoskimi, kawowy, czekoladowy, tort szefa
- śmietanowy z owocami: brzoskwinie, maliny, truskawki, jagody, szwarcwaldzki z wiśniami
- bananowy na cieście czekoladowym

Ciasta - do wyboru kilka gatunków (0,20 kg na osobę):

- Ciasta tradycyjne: sernik babuni, sernik wrocławski, sernik oreo, sernik krakowski, sernik wiedeński, seromakowiec, serojabłecznic, sernik z brzoskwiniami, sernik na zimno z galaretką, sernik cherry z wiśniami na zimno, jabłecznic, królewiec, krówka, jogurtowe, miodownik, piernik zbójcecki
- Ciasta deserowe: bananowe, chrupiąca czekolada, czekoladowe, delicja, diablo, jogobella, orzechowe, makowiec na biszkopcie, makowo-porzeczkowe, marysieńka, owocowy czar, rafaello ciemne, rafaello jasne, snickers, tortoletka, węgierskie, zebra

UWAGA: tort w stylu angielskim (dekorowany masą cukrową) jest płatny dodatkowo – wycena indywidualna

**Kawa i herbata bez ograniczeń (samoobsługa)**

## **ZIMNY BUFET**

(4 rodzaje do wyboru):

- deska serów (sery pleśniowe, żółte i wędzone oraz orzechy, krakersy i winogrona)
- filety śledziowe z cebulą oraz rolmopsy
- jaja w sosie tatarskim
- patera wędlin (szynki, kiełbasy, kabanosy)
- ptysie wytrawne (3 rodzaje: z pastą jajeczną; ze szpinakiem i serem typu feta; z jajkami i szynką)
- sałatka caprese - mozzarella z pomidorami, oliwkami i świeżą bazylią
- sałatka cesar z sałatą rzymską, grillowaną piersią drobiową, grzankami, parmezanem i sosem cesar
- sałatka grecka z serem typu feta, sałatą lodową i masłową, czerwoną cebulą, pomidorami, ogórkami, oliwkami czarnymi i zielonymi oraz sosem vinegret
- sałatka gyros z mięsem drobiowym, kapustą pekińską, ogórkami i sosem majonezowym
- sałatka makaronowa z filetem drobiowym w ziołach, brokułami, czerwoną papryką, kukurydzą i majonezem
- sałatka owocowa z anansem, bananami, winogronami, mango, gruszkami, jabłkami oraz ze świeżym sokiem z pomarańczy
- sałatka śledziowa z cebulą
- sałatka warzywna tradycyjna

- sałatka włoska z kulkami mozzarelli, pomidorkami koktajlowymi, czarnymi oliwkami, świeżą bazylią i oliwą
- sałatka z arbuzem, serem typu feta, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulą, listkami mięty oraz sosem vinegret
- sałatka z boczkiem z sałatami: lodową, rzymską i rukolą, czerwoną papryką, cebulą, cebulką perłową oraz sosem vinegret
- sałatka z kurczaka wędzonego z selerem i kukurydzą oraz majonezem
- sałatka z pieczonymi burakami, serem kozim, rukolą, orzechami i octem balsamicznym
- sałatka z serem pleśniowym i gruszkami, cykorią, sałatą masłową, orzechami i dipem miodowym
- sałatka z szynką i ananasem z syropu, serem żółtym, kukurydzą, selerem oraz majonezem
- sałatka z wędzonym łososiem, bukietem sałat, kaparami, sosem vinegret i dipem chrzanowym
- tortille na zimno (3 rodzaje: z pastą chrzanową i łososiem; z pieczoną pierśią z indyka i rukolą; z brokułami, jajkami i serem typu feta)

### Pieczyno i masło ziołowe

## KOLACJA

(1 rodzaj do wyboru):

- barszcz czerwony z krokietem (do wyboru z kapustą i mięsem lub z serem i pieczarkami)
- frytki ze stripsami drobiowymi sosem jogurtowo-czosnkowym i keczupem
- tortilla meksykańska z wołowiną, czerwoną fasolą, papryką i kukurydzą zapiekana pod serem żółtym
- lasagne ze szpinakiem i serem mozzarella (serwowana w bemarze)
- lasagne z mięsem, sosem pomidorowym i serem mozzarella (serwowana w bemarze)
- strogonow na wołowinie z pieczarkami
- leczo warzywne z papryką, pomidorami, cebulą i cukinią
- ryba (filet z dorsza) po grecku serwowana na gorąco

### DODATKOWO MOŻNA ZAMÓWIĆ:

- 12,00 zł/szt. deser truskawkowo-waniliowy
- 12,00 zł/szt. kawa mrożona z gałką lodów rzemieślniczych (własna produkcja) i naturalną bitą śmietaną
- 12,00 zł/szt. porcja dowolnego mięsa (min. 15 porcji)
- 12,00 zł/szt. pucharek lodów rzemieślniczych w (3 smaki, własna produkcja) z naturalną bitą śmietaną i polewą
- 12,00 zł/szt. sałatka owocowa z sokiem owocowym
- 24,50 zł/kg dodatkowe ciasto – dowolne rodzaje
- 24,50 zł/kg wanilianki z kremem budyniowym pattisiere
- 3,50 zł/szt. małe, kruche babeczki z owocami z kremem budyniowym pattisiere
- 35,00 zł/kg kulebiaki francuskie z kapustą i pieczarkami

- 35,00 zł/kg pikantne paluchy z ciasta francuskiego
- 35,00 zł/kg różki hiszpańskie z kremem alkoholowym w czekoladzie

**We własnym zakresie można zakupić:**

- alkohol (szampan, wino, wódka, piwo)
- napoje (soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna)
- owoce (winogrona, banany, mandarynki, pomarańcze, kiwi)

**UWAGA:** W naszych potrawach i wyrobach cukierniczych mogą znajdować się **ALERGENY: GLUTEN, JAJA, ORZESZKI ZIEMNE, SOJA, MLEKO, ORZECHY, NASIONA SEZAMU.**

Ponadto, do produkcji używane są owoce, czekolada, przyprawy oraz inne składniki, które u osób uczulonych mogą wywołać reakcję alergiczną.