



PRZYKŁADOWE MENU NA WESELE NR. 2 – catering

OBIAD

*bulion węgierski z drobnym makaronem i kulkami mięsnymi
kotlet schabowy
szaszłyk z indyka
udko pieczone
kotlet szwajcarski
pieczeń wieprzowa + sos
ziemniaki
surówki (biała kapusta , buraki , mizeria)
kompot*

kawa , herbata

DANIA GORĄCE

- 1) kotlet de volaille , frytki , surówka z kapusty pekińskiej
lody z owocami i adwokatem, bitą śmietaną , dekoracja (miseczka waflowa 0,7 zł / szt.)*
- 2) barszcz czerwony z : krokietem , pasztecikiem , ptysiem , rurką
francuską , babeczką (na półmiskach do wyboru)*
- 3) schab po meksykańsku , kluski śląskie , surówka z kapusty czerwonej*
- 4) bogracz , flaki wołowe*

ZIMNA PŁYTA

*sałatka z pory
sałatka z pieczarek z kurczakiem
sałatka mieszana
rolmopsy
galaretki drobiowe
półmisek wędlin i mięs pieczonych 0,10kg/ osobę
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*

Liczbę gości należy potwierdzić 10 dni przed przyjęciem