



PRZYKŁADOWE MENU NA WESELE NR. 3 – catering

OBIAD

*krem pieczarkowy lub borowikowy z groszkiem ptysiowym lub grzankami
kotlet schabowy
udziec z kurczaka faszerowany jarzynami
kotlet de volaille
zrazy wieprzowe z sosem
ziemniaki
surówki (zasmażana kapusta , buraki , seler z orzechami i rodzynekami , kalafior i brokuła)
kompot*

kawa , herbata

lody z owocami i adwokatem, bitą śmietaną , dekoracja (miseczka wafłowa 0,7 zł / szt.)

DANIA GORĄCE

- 1) rolada z pieczarkami , frytki lub kluski śląskie sałatka szwedzka*
- 2) szaszłyk z indyka (płonący) , risotto , surówka z kapusty pekińskiej , barszcz czerwony*
- 3) gołąbki w sosie pomidorowym*
- 4) flaki wołowe lub paprykarz*

ZIMNA PŁYTA

sałatka śledziowa

sałatka jarzynowa

śledź po żydowsku

sałatka meksykańska

galaretki drobiowe

półmisek wędlin i mięs pieczonych 0,10 kg/ osobę

pieczywo + okrągły chlebek bez dekoracji

owoce 0,40kg/ 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