



PRZYKŁADOWE MENU NA WESELE NR. 4 – catering

OBIAD

Zupa cebulowa z grzankami

jedno porcjowo :

eskalopki drobiowe z cebulka , pieczarkami i serem , ziemniaki , surówka z białej kapusty

dodatkowe mięsa na półmiskach :

kotlet schabowy , szaszłyk z indyka

udko pieczone , kotlet de volaille

pieczeń wieprzowa + sos

surówki (buraki , mizeria , sałatka grecka)

kompot

kawa , herbata

DANIA GORĄCE

1) *kieszonki drobiowe z jarzynami , frytki , surówka wiosenna*

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

2) *szynka pieczona z kością , ziemniaki zasmażane z ziołami lub kasza jęczmienna ze skwarkami , kiszona kapusta zasmażana (płonąca szynka krojona na sali przez szefa kuchni)*

3) *indyk z sosem żurawinowym , risotto , sałatka z kapusty pekińskiej na słodko*

4) *barszcz czerwony z babeczką francuską z mięsem*

ZIMNA PŁYTA

sałatka jarzynowa

sałatka z pieczarek z kurczakiem

śledź w śmietanie

galaretki drobiowe

półmisek wędlin i mięs pieczonych 0,10 kg / osobę

schab ze śliwkami , szynka ze szparagami (1 półmisek / 15 osób)

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