



Propozycja menu 2018 r.
59 zł/osoba
Dzieci do lat trzech bezpłatnie, do lat ośmiu 50 % ceny.

Zupa 1 pozycja do wyboru

Rosół z makaronem
Zupa ziemniaczana z aromatem borowików i boczku
Zupa toskańska z wołowiną
Krem z dyni z imbirem (sezon)
Krem z pieczonej papryki i pomidorów z musem serowym
Krem cebulowy z aromatem goździka z grzankami
Krem pomidorowy z ginem i bazylią
krem pomidorowy z mascarpone
KREM ZIEMNIACZANY Z BOCZKIEM
ZUPA RYBNA Z WARZYWNYM TAGLIOLINI
Krem brokułowy z płatkami migdałowymi
Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
Krem serowo-warzywny z pestkami dyni i czarnuszką

Kremy dwukolorowe

Krem buraczany z aromatem wędzonego boczku, krem z cukinii z grzankami
Krem z czerwonej papryki i pomidorów z musem serowym, krem brokułowy z płatkami migdałowymi
Krem pomidorowy, krem kalafiorowy z gnocchi

Podane w wersji półmiskowej 3 rodzaje mięsa, po 2 porcje na osobę dorosłą

Filet z kurczaka panierowany,
Kotlet schabowy,
Koperta ze schabu z boczkiem i oscypkiem w panierce
Udka faszerowane pieczarkami
Szynka w sosie własnym,
Połędwiczka wieprzowa z sosem francuskim
Filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami i szpinakiem, sos serowy,
Filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami i mozzarellą pod beszamelem
Schab faszerowany (śliwka), sos
Kotlet de volaille
Filet drobiowy nadziewany szpinakiem i ricottą w sosie grzybowym
Połędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej, sos
Duszona karkówka w ziołach lub z grzybami
Połędwiczki wieprzowe nadziewane mozzarellą i suszonymi pomidorami
Roladki drobiowe nadziewane pieczarkami i serem
Roladki z karkówki nadziewana śliwką i ogórki konserwowym w sosie własnym
Pieczona pierś z indyka w sosie marengo
Schab w sosie dijon
Schab w sosie kurkowym

Dodatki 2 pozycje do wyboru

Ziemniaki
Ryż z warzywami
Frytki
Łódzki Fry'N DIP
Kulki
Opiekane ziemniaki
Kasza pęczak z borowikami
Kasza gryczana
Kluski śląskie
kopytka



Surówki 3 pozycje do wyboru:

Marchewka z jabłkiem,
Mizéria,
Surówka z selera z rodzynkami,
Surówka z białej kapusty Colesław
Buraczki z chrzanem
Sałatka z buraków z papryką i cebulą
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z porów
Mix sałat
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret

Dodatki na ciepło

Kapusta zasmażana
Fasolka szparagowa
Bukiet jarzyn

Bufet kawowo-herbaciany

Kawa rozpuszczalna Nescafe Creme lub kawa parzona Jacobs Kronung ,
herbata Lipton ,
woda mineralna gazowana ,
woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbanku
Soki: jabłko, pomarańczowy w dzbanku

Wyroby cukiernicze zapewnia we własnym zakresie Zleceniodawca. Wyroby te zostaną dostarczone w dniu planowanego przyjęcia od godz. 7.00 przez Zamawiającego. Wyroby cukiernicze przeznaczone na paczki dla gości Zamawiającego przyjmowane są tylko w gotowych opakowaniach.

Wykonawca zapewni warunki właściwe do przechowywania tego typu wyrobów i serwować je będzie w trakcie przyjęcia.

Zamawiający zabezpieczy opakowania na produkty żywnościowe, w przypadku braku opakowań Wykonawca dysponuje opakowaniami w cenie 2 zł/1 sztuka i na życzenie Zamawiającego zapakuje wskazane produkty.

Płatność regulowana jest w dniu przyjęcia u kelnera gotówką.

