

MENU KOMUNIA/CHRYCINY

OKOŁO 100 – 110 ZŁ

OBIAD:

I DANIE:

Bulion z pierożkami i warzywami
lub rosół z makaronem

II DANIE

mięsa na półmiskach 3 sztuki na osobę:

- szaszłyk w filecie
- devolay
- kotlet schabowy
- udziec z kapusta
- filet ze szpinakiem i pieczarkami

DODATKI:

ziemniaki młode z masełkiem i koperkiem
kulki ziemniaczane

SURÓWKI:

marchewka z mandarynką
pekińska z porem i ogórkiem
mizeria

CIASTO TORTOWE:

- owocowe
- czekoladowo orzechowe
- czekoladowo - kokosowe
- cappucino

Ciasto, ciasteczka, owoce na klosze.

Paczki z ciastem - dodatkowa opłata 20 zł za sztukę

NAPOJE: 1,5 litr na osobę:

- tymbark mix
- pepsi
- coca-cola
- wysowianka
- soki w dzbankach

DESER:

Lody z owocami i bitą śmietaną (owoce + 2 gałki lodów + bita śmietana + rurka)

lub

Lody z bitą śmietaną (3 gałki lodów + bita śmietana + rurka)

ZIMNA PŁYTA:

- galaretki drobiowe
- sałatka chrzanowa w szynce
- szpinakowe naleśniki z szynka i twarogiem
- śledzie
- nasze wyroby: klops, galantyna, rolady, pasztet
- sałatki (2 do wyboru): - brokułowa z kurczakiem
- warstwowa z kurczakiem
- jarzynowa
- selerowa z anansem i szynką
- mieszana z kurczakiem i grzankami

DANIE GORĄCE: do wyboru jedno treściwe lub dwa z czego jedno to barszczyk z pasztecikiem

