



## MENU NA BAL ANDRZEJKOWY 2018

### **Wydanie I**

- Flaki wołowe z pieczywem
- Krem z pomidorów z łązką kwaśnej śmietany
- Kotlet szwajcarski z pieczarką w złocistej panierce
- Faszerowany kurczak w lekkim sosie słodko-pikantnym
- Ziemniaki gotowane w maślanej otulinie
- Bukiet surówek

### **Wydanie II**

- Winny barczsz czerwony z pasztecikiem drożdżowym

### **Wydanie III**

- Rosół z kury z domowym makaronem
- Karkówka pieczona podana z kluseczkami francuskimi w sosie grzybowym
- Buraczki zasmażane

### **Wydanie IV**

- Żur po staropolsku z kielbasą i jajkiem

### **Dania zimne zakąskowe**

- Śledziowy duet
- Łosoś w tortilli
- Glazurowana szynka ze szparagą
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros z kurczakiem

### **Bufet słodki**

- Ciasta własnego wypieku - mix smaków

### **Napoje gorące :**

- Kawa mielona i rozpuszczalna
- Herbata czarna i owocowe

### **Napoje zimne :**

- Woda mineralna z cytrusami
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

**ALKOHOL – we własnym zakresie gości, my jako organizatorzy nie prowadzimy sprzedaży alkoholu.**