



## Propozycja menu nr 1

### Przystawka zimna serwowana dla każdego z gości

*Własnoręcznie przyrządzany pasztet z żurawiną podany na ciemnym pieczywie*

### Zupa

*Żurek staropolski podany z jajkiem oraz białą kiełbasą \**

### Danie główne [2 porcje na osobę podane na platerach]

*Kotlet schabowy panierowany  
Kurczak z różną (specjalność O!Kurczaki)  
Kotlet de Volaille  
Zraz wołowy zawijany*

### Dodatki skrobiowe i drożdżowe [2 porcje na osobę podane na platerach]

*Pyzy na parze z sosem pieczeniowym  
Ziemniaki z wody  
Frytki  
Zapiekane cząstki ziemniaczane*

### Dodatki ciepłe i surówki [2 porcje na osobę podane na platerach]

*Kapusta zasmażana z kminkiem  
Mizeria własnego wyrobu  
Kapusta modra  
Surówka wiosenna*



### **Deser [1,5 porcji podane na platerach]**

*Mix ciast domowego wypieku (szarlotka, sernik, ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi)*

### **Kolacja [1,5 porcji podana na platerach]**

*Salatka na styl grecki*

*Deska serów regionalnych (ser smażony, ser liliput, ser kozi, ser wędzony solankowy) podana z konfiturą z czarnej porzeczki, orzechami włoskimi i miodem*

*Deska wędlin wędzonych (karkówka, schab, filet z kurczaka, filet z indyka) podana z warzywami marynowanymi (ogórek, cebulka, patison) oraz z sosem chrzanowym*

*Świeżo wypiekane pieczywo z masłem ziołowym*

### **Napoje**

*Napoje 300 ml wody na osobę oraz kawa lub herbata do deseru w cenie  
Pozostałe napoje liczone według spożycia*

**\*inne zupy, które możemy dla Państwa przygotować to:** gulaszowa, flaki, ogórkowa, krem pieczarkowy, krem pomidorowy, chłodnik litewski