



opcja 1

ZUPA, SERWOWANE GŁÓWNE DANIE, DESER, ZIMNA PŁYTA
ORAZ DWIE CIEPŁE KOLACJE
KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(napoje gazowane, soki, woda)
SERWETKI FLIZELINOWE
DEKORACJA STOŁÓW KWIATAMI **GRATIS!**
TOAST prosecco **GRATIS!**

Danie główne

Zupa: Krem borowikowy serwowany z grzankami

Drugie danie serwowane: Rolada śląska wołowa w sosie pieczeniowym jasnym serwowana z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną gotowana

Deser

Lody z bakaliami, bitą śmietaną i advocatem

Zimna płyta

Deska wędlin regionalnych • Deska serów •
Tymbaliki wieprzowe • Pasztet z kaczki z sosem żurawionowo-imbrowym •
Sałatka z szynką parmeńską, melonem i pomidorami • Sałatka z porów •
Mini szaszłyki z mozzarelli i pomidorków cherry ze świeżą bazylią •
Mini szaszłyki z kabanosem, serem i piklami • Śledź z suszonymi pomidorami w oleju •
Rolada szpinakowo-łososiowa • Pieczywo chleb • Masło

Kolacja 1

Filet z kurczaka ze szpinakiem i serem feta w sosie pomidorowo-śmietanowo-ziółowym serwowane z ryżem i bukietem warzyw z pary

Kolacja 2

Gulasz wieprzowy serwowany z pieczywem

Cena: 245 zł/os.

Menu jubileuszowe

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować.

Zapraszamy do zapoznania się również z opcjami dodatkowymi dostępnymi na naszej stronie internetowej www.goscinieczumny.pl
ewa@goscinieczumny.pl tel. kom. 535-295-950 przemek@goscinieczumny.pl tel. kom. 514-240-410



opcja 2

DWUDANIOWY OBIAD, TORT, ZIMNA PŁYTA W BUFECIE
ORAZ DWIE CIEPŁE KOLACJE
KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(napoje gazowane, soki, woda)
SERWETKI FLIZELINOWE
DEKORACJA STOŁÓW KWIATAMI **GRATIS!**
TOAST prosecco **GRATIS!**

Obiad

Zupa: Rosół z domowym makaronem i kluskami wątrobowymi
Drugie danie serwowane na półmiskach: Medaliony drobiowe z płatkami migdałowymi • Karkówka
pieczona w ziołach • Żeberka w miodzie • Policzki wołowe
Dodatki: Ziemniaki z wody z koperkiem • Kopytka • Chłopskie frytki
Surówki: Surówka z białej kapusty • Surówka z marchwi • Surówka z kapusty pekińskiej •
Bukiet warzyw z pary

Tort

Smaki do wyboru: śmietana z mascarpone • śmietana z owocami i mascarpone • truskawka z
mascarpone • malina z mascarpone • jagoda z mascarpone • mango z mascarpone •
kawowy • orzechowy • kokosowy • adwokatowy • orzechowo-cappuccino • czekolada mleczna •
czekolada biała • węgierski z wiśnią • oreo
Dekoracja owocami i/lub kwiatami w cenie. Dekoracja masą cukrową +2zł/porcja

Zimna płyta (bufet)

Mini kanapki na bagietce francuskiej: z domowym pasztetem i żurawiną •
z mozzarellą, pomidorem i bazylią • z pastą jajeczną, kabanosem i pomidorkiem •
Mini tortille: ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami • z grillowanym kurczakiem, serkiem
czosnkowym i warzywami • Sałatka z tuńczykiem • Sałatka pieczarkowa •
Mix sałat z blanszowaną gruszką, serem pleśniowym i sosem balsamico •
Leśne grzybki marynowane • Śledź pod pierzyną • Roladki z łososia, pesto i awokado

Kolacja 1

Polędwiczka wieprzowa w sosie serowo-ziółowym lub borowikowym
serwowana z knedlem i sałatą lodową w sosie vinegrette

Kolacja 2

Barszcz czysty na wędzonce z pasztecikiem z mięsem

Cena: 259 zł/os.

Menu jubileuszowe

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować.

Zapraszamy do zapoznania się również z opcjami dodatkowymi dostępnymi na naszej stronie internetowej www.goscinieczumny.pl
ewa@goscinieczumny.pl tel. kom. 535-295-950 przemek@goscinieczumny.pl tel. kom. 514-240-410