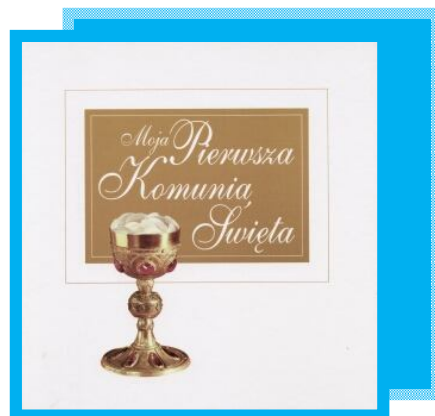




Propozycja menu na przyjęcie komunijne (sala Bankietowa Gastro Team lub w miejscu wskazanym przez Klienta)

Zimne przekąski

- Wybór wędlin i mięs pieczonych
- Schab w galarecie
- Śledź po żydowsku
- Jaja w majonezie
- Jaja faszerowane musem szczypiorkowym
- Półmiski ryb wędzonych z cytryną
- Szczupak faszerowany
- Tymbaliki wieprzowe po prowansalsku
- Tatar z jajkiem i cebulką
- Schab po warszawsku
- Indyk w maladze



Sałatki

- Sałatka westfalska z kabanosem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka meksykańska z czerwoną fasolą
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem
- Sałatka colesław
- Sałatka szopska





Dania gorące

- Bigos staropolski z wędzonym boczkiem
- Antrykot z kurczaka
- Karkówka pieczona
- Kotlet schabowy
- Kotlet de volaille
- Pstrąg zapiekany pod beszamelem
- Łosoś z patelni z sosem cytrynowym
- Panierowany filet z flądry bałtyckiej
- Gicзки drobiowe z pieczarkami
- Indyk w sosie żurawinowym

Zupy

- flaki
- żurek
- krem grzybowy
- barszcz biały
- rosół z makaronem
- barszcz czerwony z krokietem
- krem pomidorowy z grzankami

Deser

- owoce mieszane (jabłko, banan, mandarynka, pomarańcz, winogrono)
- wybór ciast domowych z kruszonką
- ciastka koktajlowe
- jabłecznik z cynamonem
- piernik, makowiec, strucla z owocami
- lody pływające

Dodatki

- pieczywo mieszane bankietowe
- maselko, smalec wiejski z jabłkiem
- musztarda, chrzan, ćwikła, pikle, dipy

Napoje zimne i gorące

- Soki owocowe
- Napoje gazowane (coca-cola, sprite, fanta , tonic,) woda gazowana i niegazowana
- Kawa, herbata



**Cena kształtuje się w zależności od ilości osób i wybranego menu
od 50 do 120 zł od osoby .**