

MENU GRUPOWE 2019 rok

PRZYSTAWKI:

1. Sałatka grecka z sałatą lodową, pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą, papryką, oliwkami i serem feta **WEG.**
2. Żurek staropolski
3. Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym **WEG.**
4. Rosół z makaronem
5. Krem z dyni

WEG. – dania wegetariańskie

DANIA GŁÓWNE:

6. Trio – filety z wołowiny, wieprzowiny i kurczaka z sosem koniakovym, pieczonymi ziemniakami z rozmarynem oraz warzywami z masłem czosnkowym
7. Pierś indyka saute z sosem pomidorowo paprykowym, kaszą bulgur z warzywami oraz zielonym groszkiem
8. Polędwica wieprzowa z sosem grzybowym, kluseczkami gnocchi oraz pieczonymi warzywami
9. Filet z dorsza z sosem porowym, koperkowymi ziemniakami puree i sezonowymi warzywami
10. Gnocchi z warzywami i parmezanem **WEG.**

WEG. – dania wegetariańskie

DESERY:

11. Sernik z wiśniami
12. Tort pomarańczowy
13. Lody Tartufo
14. Tarta z białej czekolady

