

Menu bankietowe I

Zupa ○ *Rosół z makaronem*

I. Drugie danie (2 porcje/osoba)

- *Kotlet de volaille*
- *Polędwiczka wieprzowa w objęciach boczku*
- *Zraz wieprzowy z sosem*

II. Dodatki warzywne

- *Zestaw surówek (surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z modrej kapusty)*
- *Buraczki*
- *Bukiet gotowanych jarzyn (brokuł, kalafior, marchew)*

III. Dodatki skrobiowe i inne

- *Ziemniaki z koperkiem*
- *Frytki*
- *Pyzy*

IV. Ciasto (1,5 porcji/os.)

- *Jabłecznik*
- *Sernik*

V. Napoje

- *Kawa, herbata*
- *Napoje zimne: woda mineralna z cytryną, soki owocowe 0,5l/os.*