

## *Menu bankietowe II*

**Zupa** ○ *Rosół z makaronem*

### **I. Drugie danie (1,5 porcji/os.)**

- *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 stekowe*
- *Pyzy*

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

- *Jablecznik*
- *Sernik*

### **V. Napoje**

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



**VII. Kolacja: Zakąski zimne (2 porcje/os.), Sałatki (1porcja/os.)**

- *Schab pieczony ze śliwką*
- *Filet z indyka z brzoskwinią i musem malinowym*
- *Szparagi w szynce*
- *Roladka z kurczaka z trzykolorową papryką i świeżymi ziołami*
- *Sałatka jarzynowa*
- *Sałatka grecka*
- *Pieczyno + dodatki*