



## *Przyjęcie okolicznościowe*

### *Danie główne ( do wyboru jedno )*

*Rolada śląską wieprzowa podawana z kłuskami  
i modrą kapustą, sos pieczeniowy*

\*

*Sakiewkę wieprzowa faszerowana porem i boczkiem  
podawana z ziemniakami opiekany i kalfiorem gotowanym,  
sos śmietanowo - tymiankowy*

\*

*Roladkę drobiowa z suszonymi pomidorami i serem feta  
podawana z marchewkowym puree i warzywami na parze*

\*

*Filet drobiowy po parysku ze szpinakiem  
podawany z ziemniakami z wody  
w sosie śmietanowo – grzybowym*

*23,00 zł / os.*

### *Zimna płyta ( do wyboru jedna opcja )*

*I*

*Półmiski wędlin  
Półmiski serów  
Tartaletki  
Mini tortilla  
Jajka faszerowane*

*Śledzie tradycyjne w oleju*  
*Tymbaliki*  
*Szałot*  
*Pieczyno+masło*  
*30,00 zł/os*

**II**

*Półmiski mięs pieczonych*  
*Półmiski wędlin*  
*Półmiski serów*  
*Tartaletki*  
*Mini tortilla*  
*Mini roladki*  
*Śledzie tradycyjne w oleju*  
*Śledzie korzenne*  
*Tymbaliki*  
*Szałot*  
*Salatka grecka lub gyros*  
*Pieczyno+masło*

*45,00 zł / os.*

*W razie jakichkolwiek pytań służę pomocą*

*Manager Catering Service*  
*Patrycja Bartoszek*  
*Tel. 606 943 233*

