

PROPOZYCJA MENU NA KOMUNIE NR 1

OBIAD

1. Rosół
2. Ziemniaki, ryż, frytki
3. Mięsa
 - Pieczeń ze śliwką w sosie pieczeniowym
 - Filet drobiowy panierowany
 - Kotlet Cordon Bleu (nadziewany szynką i serem żółtym) drobiowy lub wieprzowy
 - Kotlety mielone z nadzieniem pieczarkowym lub bez nadzienia
4. Surówki
 - Z kapusty pekińskiej
 - Buraczki
 - Mizeria

II DANIE NA CIEPŁO

1. Krokiet i pieczone pierogi z barszczem

PRZYSTAWKI

1. Roladka szpinakowa
2. Śledź w oleju lub śmietanie
3. Schab w galarecie
4. Sałatka Cezar
5. Sałatka ryżowa
6. Jajka w sosie wiosennym
7. Patery wędlin

NAPOJE ZIMNE

1. Soki owocowe
2. Woda gazowana i niegazowana
3. Napoje gazowane (cola, sprite, mirinda)

NAPOJE GORĄCE

1. Kawa
2. herbata

DESER

1. Trzy gałki lodów bez dodatków

CIASTA DOMOWE

1. Trzy rodzaje ciast do wyboru (30-40 osób)
2. Cztery rodzaje ciast do wyboru (40-50 osób)
3. Pięć rodzajów ciast do wyboru (50-70 osób)
4. Sześć rodzajów ciast do wyboru (70-90 osób)

OWOCE NA PATERACH

Banany, kiwi, ananas, winogron

TORT - DODATKOWO PŁATNY (DO UZGODNIENIA)

KOSZT OD OSOBY - 138 ZŁ