



Imię Nazwisko

Liczba osób ogółem

W tym wyszczególnić
dzieci do 10 lat-

Orkiestra, fotograf i kamerzysta

Rozpoczęcie przyjęcia.....

Miejscowość.....

data.....

Dania gorące

- I.** Wiejski rosół z drobiu podawany z makaronem i świeżą natką pietruszki / Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym, krem brokułowy z kluseczkami / Francuski krem cebulowy gotowany na białym winie podany z grzankami (1 opcja do wyboru)
- II.** Paleta mięs do drugiego dania (3 do wyboru):
Kotlet schabowy w chrupiącej panierce/Kolet wieprzowy zapiekany z serem i pieczarkami / Soczysty filet drobiowy nadziewany warzywami/Kotlet de volaille /Filet z kurczaka ze śliwką zawijaną boczkiem
Kolet schabowy a'la Cordon Bleu / Piersz z kurczaka zapiekana z ananasem i żurawiną / Grillowany schab z boczkiem /Panierowany filet drobiowy / Roladka drobiowa z warzywami włoskimi
Dodatki: ziemniaki z wody z tłuszczkiem i koperkiem albo ziemniaki smażone , zapiekane, kolorowy bukiet surówek
Deser: puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną lub mus owocowy z galaretką i bitą śmietaną lub szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- III.** Barszcz czerwony podany z trzema dodatkami. Do wyboru: Pierożki z mięsem / Krokiety / Babeczki z nadzieniem serowo-pieczarkowym / Ptysie / Paszteciki / Pizza.
Albo Boeuf Strogonow podany z pieczywem.
- IV.** Delikatna pieczeń z karczku z sosem pieczeniowym / Golonka z pieca / Sakiewka z polędwicy wieprzowej.
Albo stek wieprzowy z karczku z cebulką / Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym / Udka drobiowe faszerowane.
Dodatki: Kopytka albo kluski śląskie / kapusta zasmażana albo buraczki zasmażane
- V.** Szyunki pływające z kością podawane z chrzanem i ćwikłą lub duszoną pieczarką.
Albo Indyki pływające podawane z warzywami gotowanymi na parze.
- VI.** Żur staropolski podawany z wędzonką i jajkiem albo barszcz biały z kielbasą białą

Przystawki

1. Schab w galarecie „po warszawsku”/ Indyk w maladze / Ozory w galarecie
2. Półmisek wędlin (szynka, baleron, polędwica, salami, kabanosy)
3. Półmisek pieczystych (schab ze śliwką, karczek pieczony w ziołach, rolada z brzucha z czosnkiem i pieprzem kolorowym, rolada z drobiowa)
4. Śledź w oleju/Śledź z zalewie śmietanowo-jabłkowej/Śledź po żydowsku
5. Wianuszek jaj faszerowanych (z majonezem, z pieczarkami, z kawiolem, z sosem chrzanowym, z pastą łososiową, z szynką)
6. Zimne nóżki / Tymbaliki drobiowe
7. Cztery salátky do wyboru: warzywna, pieczarkowa, gyros z kurczakiem, hawajska, meksykańska, salátka cztery sery, grecka z serem feta i oliwkami, z tuńczykiem, makaronowa z szynką i serem, salátka wiosenna z brokułami i kalaflorem.
8. Ryba po grecku
9. Galantyna z drobiu na słodko lub na ostro
10. Roladki z szynki z nadzieniem maślano-chrzanowym
11. Rolada z polędwicy z musem drobiowym i pistacjami
12. Półmisek świeżych warzyw (pomidor, ogórek, papryka, mix salát z serem mocarella)
13. Marynaty
Pieczywo, kawa i herbata



Przystawki wykwintne

1. Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem konserwowym (podawany w chłodnych porach roku)
2. Tatar z łososia / Serowe roladki z łososia
3. Carpaccio z parmezanem i rucoli
4. Półmisek ryb pieczonych (łosoś, pstrąg, jesiotr, sum)
5. Ryby w galarecie (karp, pstrąg)
6. Ryby faszerowane (pstrąg, szczupak, sandacz)
7. Ryby wędzone (do wyboru: węgorz, łosoś, jesiotr, halibut, pstrąg)
8. Salatki (krewetkowa z awokado, z szyjek rakowych na szpinaku, krabowa)
9. Owoce morza: Krewetki, kalmary, raki, małże, kraby.
10. Deska serów z orzechami włoskimi

Do uzgodnienia

Tort.....	Świetlisty bufet deserowy (*zamiast ciast i owoców na stołach)
Ciasta	Drink-bar (z usługą barmańską albo w postaci samoobsługowej)
Owoce.....	Stoły rybne (wysokogatunkowe ryby, owoce morza, salatkę).....
Napoje.....	
Stół staropolski.....	

Poprawiny:

- Godzina poprawin :
- Ilość osób :
- obsługa poprawin-
- danie zamówione na poprawiny - **Propozycja :**

Flaki z pieczywem

Udo pieczone, faszerowane, szaszłyk (drobiowy, wieprzowy, mieszany), faworką w sezamie lub w płatkach kukurydzianych, ryż kolorowy zapiekany serem z bukietem jarzyn, lub kulkę ziemniaczane, frytki, surówkę: wiosenna lub z kapusty pekińskiej

.....
.....
.....
.....
.....

Dodatkowe ustalenia-

.....
.....
.....
.....
.....

*Wybrane potrawy należy podkreślić

*Zastrzegamy iż nie zapewniamy oprawy muzycznej (w tym opłat na Zaiks, itp.)