

MENU UROCZYSTOŚCI POGRZEBOWE

MENU I - 49 ZŁ/OS

ZUPA - ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM
DANIE GŁÓWNE - KOTLET SCHABOWY Z GOTOWANYMI ZIEMNIAKAMI ORAZ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
DESER - SZARLOTKA Z LODAMI
KAWA/HERBATA/WODA NIEGAZOWANA

MENU II - 55 ZŁ/OS

ZUPA - KREM POMIDOROWY
DANIE GŁÓWNE - PIECZEŃ WIEPRZOWA Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ MODRĄ
DESER - SERNIK Z BITĄ ŚMIETANĄ
KAWA/HERBATA/WODA NIEGAZOWANA

MENU III - 79 ZŁ/OS

ZUPA - ROSÓŁ Z MAKARONEM
DANIE GŁÓWNE **1,5 POR/OS** – SERWOWANE NA PÓLMISKACH
PIECZEŃ Z KARKÓWKI O POSMAKU CZOSNKU
DE VOLAILLE Z MASŁEM ZIOŁOWYM
ROLADA SCHABOWA
ZIEMNIAKAMI, FRYTKI, PYZY, SOS, - 1 POR/OS
SURÓWKI DOBRANE PRZEZ SZEFA KUCHNI
DESER - CIASTO CUKIERNICZE 1,5 SZT/OS
KAWA/HERBATA/WODA NIEGAZOWANA

MENU IV – 95 ZŁ/OS

ZUPA - ROSÓŁ Z MAKARONEM
DANIE GŁÓWNE **2 POR/OS** – SERWOWANE NA PÓLMISKACH
ZRAZ WOŁOWY
DE VOLAILLE Z MASŁEM ZIOŁOWYM
PIECZEŃ WIEPRZOWA
ZIEMNIAKAMI, FRYTKI, PYZY, SOS, - 1,5 POR/OS
SURÓWKI DOBRANE PRZEZ SZEFA KUCHNI, BURACZKI
DESER - CIASTO CUKIERNICZE 1,5 SZT/OS
KAWA/HERBATA/WODA NIEGAZOWANA