



## PROPOZYCJA MENU CATERINGOWEGO

### Zupa:

Rosół z makaronem – 16zł

Zupa gołąbkowa z puree – 16zł

Żurek z jajkiem – 16zł

Krem sezonowy – 16zł

### Półmisek mięs:

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką – 16zł/porcja

Koperta z kurczaka z szynką i serem w sezamie – 16zł/porcja

Pieczona roladka ze szpinakiem i serem pleśniowym – 16zł/porcja

Zapiekany filet drobiowy z pieczarkami i serem – 16zł/porcja

Zraz wołowy – 28zł/porcja

Pieczeń wieprzowa – 16zł/porcja

Szaszłyk drobiowy – 20zł/porcja

Łosoś na szpinaku – 32zł /porcja

### Dodatki:

Kluski śląskie – 8zł/porcja

Sałatka grecka 23zł/porcja

Sałatka z serkiem halumi i burakiem 32zł/porcja

Sałatka z kurczakiem 31zł/porcja

Sałatka z krewetkami 38zł/porcja

Sałatka z łososiem 34zł/porcja

Surówka Colesław/7zł porcja

Ryż z curry – 8zł/porcja

Warzywa gotowane 9zł/porcja

Kluseczki półfrancuskie 8zł/porcja

Sos pieczeniowy – 8zł/porcja

**ZIMNE PRYZYSTAWKI 120zł/dla 4os**

Schab z farszem chrzanowym, faszerowana roladka z kurczaka, tortilla z szynką, serem i warzywami,  
Krewetki w tempurze z sosem chilli majo , panierowane serki, krążki cebulowe  
Płyta tatarów wołowych