

# MENU NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

## Zupa (do wyboru)

- rosół z domowym makaronem
- borowikowa z łazankami

## Danie główne na półmiskach

- roladki wieprzowe z nadzieniem
- pieczeń z prosiaka
- schab panierowany
- panierowany filet z kurczaka
- udko z kurczaka

## Dodatki

- ziemniaki
- kluski śląskie z sosem
- mix sałat z sosem winegret
- surówki
- kapusta biała lub czerwona na ciepło

## Deser

- ciasta własnego wypieku
- tort
- puchar lodów z owocami
- kawa, herbata, napoje ( soki w dzbankach, woda gazowana, niegazowana)

## Zimna płyta

- deska wędlin ( schab, karczek, szynka, kiełbasa, pasztet)
- sałatka jarzynowa
- sałatka Cezar lub grecka
- śledzie
- galaretki drobiowe
- jajka
- pieczywo
- masło / smalec

## Ciepła kolacja I wariant

- grillowany schab po zbójnicku
- pierś przekładana szpinakiem
- ziemniaki, ryż
- surówki

## Ciepła kolacja II wariant

- bogracz
- barszcz z krokietem (z mięsem lub z kapustą)
- żurek śląski z jajkiem

## Ciepła kolacja III wariant

- udziec z dodatkami (ziemniaki, kluski, kasza gryczana, surówki)