

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 1c – 95 zł/osobę

Zupa:

(do wyboru 1 rodzaj , w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Rosół domowy z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Barszcz z pasztecikiem

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)

Schab z podgrzybkami

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

De volaille

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 2 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, kluski śląskie, ryż, frytki

Surówki/warzywa:

(do wyboru 2 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z marchwi z ananase lub jabłkiem

Surówka z buraczków

Surówka z kapusty kiszonej

Surówka z białej kapusty

*

Buraczki zasmażane
Kapusta zasmażana
Bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciasta)

Deser lodowy, ciasto-jogurtowe z brzoskwinia, sernik, szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(0,25 l na osobę, podane w dzbankach do stołu)

Sok jabłkowy, pomarańczowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Przyjęcie ok 4 godzin.



Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 2c-105 zł/osobę

Zupa:

(do wyboru 1 rodzaj, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Rosół domowy z makaronem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy,

Zupa cebulowa, meksykańska

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 2 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, kluski śląskie, ryż, frytki

Surówki/warzywa:

(do wyboru 2 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z marchwi z ananasem lub jabłkiem

Surówka z selera

Surówka z kiszonej kapusty

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciast)

Deser lodowy, mus czekoladowy, panna cotta, gruszka z lodami,
deser jogurtowy, ciasta – jogurtowe z brzoskwinia/ sernik / szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/os)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Przyjęcie ok 4 godzin

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 3c – 115 zł/osobę

Przystawka:

(do wyboru jeden rodzaj)

Pasztet z żurawiną

Łosoś wędzony na grzance

Caprese

Melon z szynką parmeńską

Zupa:

(do wyboru, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Rosół domowy z makaronem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem
Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

Dodatki do dania głównego:

(do wyboru 3 rodzaje, podawane na platerach)

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, ryż, frytki, kluski śląskie

Surówki/warzywa:

(do wyboru 3 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z marchwi z ananasem lub jabłkiem

Surówka z kapusty kiszonej

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciasta)

Deser lodowy, mus czekoladowy, panacotta, gruszka z lodami,
deser jogurtowy, ciasta – jogurtowe z brzoskwinia / sernik / szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/osoba)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Przyjęcie do 4 godzin

Przyjęcia rodzinne i firmowe

Propozycja nr 4c – 140 zł/osobę

Zupa:

(do wyboru 1 rodzaj, serwowana w wazach do stołu)

Domowy rosół z kury z makaronem

Barszcz z pasztecikiem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska

Danie główne:

(do wyboru 3 rodzaje, 2 porcje na os, serwowane na platerach do stołu)

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu wieprzowy

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

Dodatki do dań:

(do wyboru 3 rodzaje)

Ziemniaki z wody z masełkiem i koperkiem, ziemniaczki pieczone z ziołami, frytki, kluski
śląskie

Surówki:

(do wyboru 3 rodzaje)

Surówki: z białej kapusty, z marchwi z ananasem lub jabłkiem, mix sałat z dressingiem,

Jarzyzny na ciepło:

(do wyboru 1 rodzaj)

Buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, bukiet jarzyn na ciepło

Deser:

(do wyboru jeden deser, lub 2 porcje ciast bankietowych)

Deser lodowy, mus czekoladowy, panna cotta, gruszka z lodami,
deser jogurtowy, ciasta – jogurtowe z brzoskwinia / sernik / szarlotka 2p/os (70g porcja)

Napoje:

(zimne, podane w dzbankach 0,5l/os)

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

Bufet zimny:

*(do wyboru 5 rodzajów, bufet serwowany na platerach do stołu, 3 porcje na osobę +
sałatka)*

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry

Kurczak z szynka i szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Śledź na 3 sposoby

Tymbaliki z groszkiem i krewetkami

Tymbaliki drobiowe

Jaja w sosie tatarskim

Pieczyno i maselko

Sałatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

Smaki Na Szlaku Restauracja i Pokoje

www.smakinaszlaku.pl tel:532 323 112 restauracja@smakinaszlaku.pl
ul. Kłodzka 8b, Polanica-Zdrój