

Propozycja Menu Balu Studniówkowego I

ZESTAW 180,00ZŁ/ osoba w cenie orkiestra lub DJ dotyczy sobót inne dni 5% rabatu

W cenie organizujemy transport ze Szkoły do Sali Szafran i z powrotem

Przykładowe zestawienie dań.

SZAMPAN NA POWITANIE

PRZYSTAWKA

- różyczki z łososia w paprykowej zatoczce

UROCZYSTY OBIAD

- zupa grzybowa
- duet polędwiczek wieprzowych ze szpinakiem i serem Dor-Blu na sosie ziołowym
- ziemniaki piekane oraz zestaw surówek

DESER

TORT GRATIS

ZIMNA PŁYTA

MIĘSA PIECZONE

- pierś z indyka, schab ze śliwką, schab z farszem pieczarkowym, rolada cielęca

WĘDLINY

- wędzone szynki, kielbasy, kabanosy,
- śledzie w śmietanie i oleju
- sałatki jarzynowa oraz grecka

PATERY Z CIASTAMI I OWOCAMI

KOLACJA I

- indyk pieczony w sosie kurkowym, kluski śląskie
- jarzyny na parze

KOLACJA II

- barszcz z krokietem

NAPOJE Zimne bez ograniczeń (soki , pepsi, fanta, sprite, woda mineralna)

ORAZ GORĄCE bez ograniczeń (kawa i herbata)

*Z PRZYJEMNOŚCIĄ POMOŻEMY PAŃSTWU DOBRAĆ ODPOWIEDNIE MENU NA KAŻDĄ OKAZJĘ ORAZ DAJEMY MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNYCH USTALEŃ.
KONSULTACJE ORAZ FACHOWA POMOC W ORGANIZACJI KAŻDEGO PRZYJĘCIA ZA SPRAWĄ SZEFA KUCHNI ORAZ WYKWALIFIKOWANEJ KADRY PRACOWNICZEJ ZAPEWNI PAŃSTWU PEŁNĄ SATYSFAKCJĘ I ZADOWOLENIE.*

SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Pozdrawiam Iwona i Krzysztof Kupiec



SZAFRAN

SZAFRAN TEL. 695 20 25 44