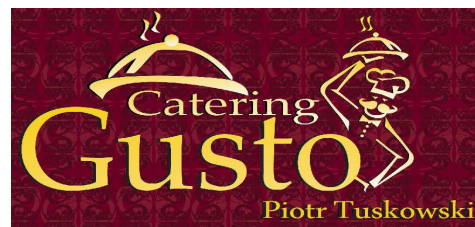


# MENU OKOLICZNOŚCIOWE WYJAZDOWE



## ZUPA

- Rosół z makaronem

## DRUGIE DANIE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH: (3 porcje/osoba)

- Tradycyjny kotlet De Volaille
- Kieszonki faszerowane pieczarkami
- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- pierś z kurczaka z brzoskwinią zapiekana serem
- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki zapiekane
- Jarzynki na ciepło (dwa gatunki)
- Bukiet surówek zimnych (dwa gatunki)

## DESER

- Ciasta ,kawa we własnym zakresie.

## KOLACJA – PÓŁMISKI ZAKĄSEK ZIMNYCH:(4 porcje/osoba)

- mozaika drobiowa z owocami
- karkówka przekładana sosem chrzanowym
- roladka tyrolska z salami i serem brie
- pstrąg w galarecie
- tymbalik z łososia
- roladki z ciasta francuskiego z warzywami,-tortilla z kurczakiem
- Sałatki do wyboru (dwa rodzaje)
- Pieczywo, masło
- udko luzowane,łódyczka z pieczarkami i serem
- barszcz czysty

**CENA:** 160 zł /os.

Koszt obsługi wynajmu naczyń ustalany indywidualnie

**Kontakt**  
**Piotr Tuskowski**  
**Catering Gusto**  
**509-550-490**

**[www.catering-gusto.pl](http://www.catering-gusto.pl)**