



Oferta Flaming Myslowice

Przyjęcia weselne

Sezon 2016 / 2017

PROPOZYCJA TRADYCYJNA

Przystawka

Pieczony pasztet staropolski z marynatami i sosem tatarskim

Zupa

Tradycyjny polski bulion z domowym 6-cio jajecznym makaronem

Danie główne (podane półmiskowo)

Rolada wołowa , Pieczeń wieprzowa po zbójnicku,
Pieczone udko z kurczaka , sakiewka wieprzowa pełna grzybów

Dodatki:

Kluseczki białe, Kluski ciemne, Ziemniaki młode z koperkiem , Dufinki ziemniaczane
Kapusta czerwona zasmażana z boczkiem, Młoda kapusta biała , Surówki
Sosy: Pieczeniowy ciemny, Grzybowy, Drobiowy jasny

Deser

Lody z gorącymi malinami

Zimna płyta

Półmisek marynowanych mięs pieczonych wraz z pasztetem swojskim z dipami smakowymi
Półmisek swojskich wędlin
Deska serów francuskich, dekorowanych owocami
Kolorowe galaretki drobiowe
Śledzie marynowane w cebuli z oliwą
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Sałatka z brokułami jajkiem i sosem czosnkowym
Sałatka na sposób grecki z serem feta i oliwkami
Kosze pieczywa z gorącymi bułeczkami
Maselka smakowe



Gorąca kolacja I

Kotleciki wieprzowe w sosie myśliwskim z buraczkami blanszowanymi i kopytkami

Gorąca kolacja II

Marynowana pierś z kurczaka z mozzarellą i pomidorami
na sałatce z rukoli i roszponki z sosem włoskim

Gorąca kolacja III

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Desery i napoje:

Ciasta (sernik, makowiec, szarlotka)

Półmiski z owocami sezonowymi

Napoje bezalkoholowe (woda, soki owocowe) – bez ograniczeń

Napoje gazowane (fanta, sprite, cola) - bez ograniczeń

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Koszt zaproponowanego menu :

178,00 pln / osobę

Dodatkowe opcje na zamówienie:

Fontanna czekoladowa

Bufet sushi

Kolacja w formie grilla

Kolacja przygotowywana na żywo przez kucharza na sali (3 dania do wyboru)

Animatorka dla dzieci (wesele powyżej 80 osób animatorka gratis)