



Oferta Flaming Mysłowice
Przyjęcia weselne
Sezon 2016 / 2017

PROPOZYCJA WYKWINTNA

Przystawka

Pieczona włoska mozzarella w szynce parmeńskiej
z bukietem sałat i sosem z octu balsamicznego

Zupa

Tradycyjny polski bulion z domowym 6-cio jajecznym makaronem

Danie główne (podane półmiskowo)

Rolada wołowa , Pieczeń z marynowanego karczku ,
Udka z kaczki marynowane w miodzie i pomarańczach , Roladki drobiowe z grzybami

Dodatki

Kluski 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

Wiśnie duszone w miodzie i winie z lodami waniliowymi i ubitą swojską śmietaną

Zimna płyta

Półmisek marynowanych mięs pieczonych wraz z pasztetem swojskim z dipami smakowymi
Półmisek ryb pieczonych (łosoś, sandacz, pstrąg)
Kolorowa galaretki drobiowe
Śledzie marynowane na sposób francuski
Sałatka z pieczoną wołowiną
Sałatka na styl grecki z fetą i oliwkami
Sałatka ze świeżymi brokułami, jajkiem, pieczonym słońcem i sosem czosnkowym
Kosze pieczywa z gorącymi bułeczkami
Maselka smakowe



Gorąca kolacja I

Polędwiczka wieprzowa na sosie aksamitnym
ułożona z kopytkami i buraczkami glazurowanymi

Gorąca kolacja II

Sakiewki pełne grzybów z kluseczkami i brokułem na sosie grzybowym podane

Gorąca kolacja III

Boeuf Strogonow

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 :

198,00 pln / osobę

Dodatkowo 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)