



Oferta Flaming Mysłowice
Przyjęcia weselne
Sezon 2016 / 2017

PROPOZYCJA EKSKLUZYWNA

Przystawka

Marynowana pierś z kaczki z pieczoną rukolą
i sosem miodowo-musztardowym

Zupa

Tradycyjny polski bulion z domowym 6-cio jajecznym makaronem

Danie główne (podane półmiskowo)

Rolada wołowa , Pieczeń cielęca szpikowana czosnkiem niedźwiedzim ,
Udka z kaczki marynowane w miodzie i pomarańczach , Filet z kurczaka pieczony z włoską mozzarella i
pomidorami

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

Torcik bezowy z owocami i musem malinowym

Deser drugi

Fontanna czekoladowa

Zimna płyta

Półmisek marynowanych mięs pieczonych wraz z pasztetem swojskim z dipami smakowymi
Półmisek ryb pieczonych (łosoś, sandacz, pstrąg)
Kolorowe galaretki drobiowe
Śledzie marynowane na sposób francuski
Sałatka z marynowaną pieczoną wołowiną
Sałatka na sposób grecki z serem feta i oliwkami
Sałatka ze świeżymi brokułami, jajkiem, pieczonym słonecznikiem 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 – Serwowana na sali przez kucharza

Marynowana szynka wieprzowa w piwie i miodzie
z ziemniaczkami podsmażanymi i kapustą zasmażaną

Gorąca kolacja III

Listki cielęce z kurkami z bułeczkami drożdżowymi

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 :

218/,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 GRATIS