



Bankiet okolicznościowy

Przystawka

Galantyna z kurczaka z orzechami ,garni lub

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Zupa 350ml/os

Zupa bulion z kaczki z makaronem z ciasta naleśnikowego z bazylią lub szpinakiem

Lub krem z grzybów z pieczonym selerem

Danie główne 2,5 os

Kotlet De Volaille z serem i pieczarkami (100g)

Domowe zrazy wieprzowe lub wołowe (120g)

Polędwiczki wp. W sosie śmietanowym z kurkami

Rolada z kaczki z wątróbkami

Dodatki

**Zamówienia: 600 380 531, info@restauracjalesna.com
www.restauracjalesna.com**



Ryż biały z warzywami

Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem , zapiekane z ziołami

kapusta zasmażana z pomidorami,

Kapusta czerwona z kardamonem lub

Buraki kandyzowane miodem z limonką

Sałatka wiosenna

Surówki z marchwi, selera, sałaty z dodatkiem sosów

Strogonow lub gulasz węgierski 250 ml

lub

Schab zapiekany z ananasem i serem 130g

Półmiski szwedzkie wiejskich wędlin, szynki, pasztety, pieczone mięsa, 200g/osoba

Talerz serów, tymbaliki i galaretki mięsne, rybne 150 g osoba

Ryby wędzone, śledziki, 100g

Sałatki–włoska, grecka, z kurczakiem i ryżem, inne

Marynaty, sosy zimne

Ciasta owoce desery



Zamówienia: 600 380 531, info@restauracjalesna.com
www.restauracjalesna.com