



Propozycja cateringowa dwudniowy lunch firmowy

Wersja 1:

Pierwszy dzień:

Zupa – Krem pomidorowy z mozzarellą

Danie główne – Bitki wieprzowe po sycylijsku (W sosie pomidorowym z oliwkami), puree ziemniaczane, colesław.

35zł/os za zestaw. Samo drugie danie 30zł/os

Drugi dzień:

Zupa – Rosół z domowym makaronem

Danie główne – Spaghetti Bolognese.

35zł/os za zestaw. Samo drugie danie 30zł/os

Wersja 2:

Pierwszy dzień:

Zupa – Krem pomidorowy z mozzarellą

Danie główne – Pierś z kurczaka faszerowana boczkiem i porem, podana z musem z czerwonej cebuli, puree ziemniaczanym i grillowanymi warzywami.

45zł/os za zestaw. Samo drugie danie 40zł/os

Drugi dzień:

Zupa – Krem Tricolore

Danie główne – Gnocchi buraczane w sosie gorgonzola ze szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i kurczakiem.

45zł/os za zestaw. Samo drugie danie 40zł/os

Wersja 3:

Pierwszy dzień:

Zupa – Żurek na własnym zakwasie

Danie główne – Gołąbki z dzika w sosie borowikowym, puree ziemniaczane, sałatka z pieczonego buraka.

55zł/os za zestaw. Samo drugie danie 50zł/os

Drugi dzień:

Zupa – Delikatnie pikantna zupa minestrone z pulpetami.

Danie główne – Grillowany filet z łososia w sosie homarowym, puree z zielonego groszku, warzywa gotowane.

55zł/os za zestaw. Samo drugie danie 50zł/os

Wersja 4:

Pizza Break:

Mix 12 pizz 32cm (Margherita, Prosciutto, Hawajska, Capricosa, Napoli, Vegetariana, Diavola, Pere e Formagio, Il Dolce Far Niente, Pollo Italianno, Tono, Fungi) + oliwy smakowe.

Cena za osobę: 35zł

Napoje:

Woda 0,5l – 5zł/szt., Sok tłoczony 0,25l -8zł/szt., BIO lemoniada 0,275l – 12zł/szt.

62-080 Sierosław, ul. Bukowska 2A

tel. 618147-809

www.przylesie.pl, hotel@przylesie.pl