



**RESTAURACJA
KASZUBSKA**

Propozycja menu okolicznościowe – 140zł/os.

Wzniesienie pierwszego toastu szampanem.

Zupa: (do wyboru)

- ✦ Rosół z makaronem
- ✦ Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Drugie danie – serwowane na półmiskach (2 sztuki mięsa na osobę)

- ✦ Tradycyjny kotlet De Volaille
- ✦ Sakiewki nadziewane ze schabu
- ✦ Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
- ✦ Schab z ananasek i zapiekany serem

Dodatki:

- ✦ Ziemniaki gotowane (podawane bez ograniczeń)
- ✦ Ziemniaki zapiekane (podawane bez ograniczeń)
- ✦ Frytki (podawane bez ograniczeń)
- ✦ Jarzynki sezonowe podawane na ciepło (np. Kalafior, szparagi, fasolka)
- ✦ Bukiet surówek zimnych (2 rodzaje)

Deser:

- ✦ Ciasto mieszane (różne gatunki 150g/0s)

lub

- ✦ Puchar lodowy z owocami

Napoje:

- ✦ Kawa i herbata (serwowana bez ograniczeń)
- ✦ Soki owocowe, woda mineralna 0,5l/os.

Kolacja: Serwowana na półmiskach (3 zakąski na osobę)

- ✦ Schab nadziewany śliwką
- ✦ Rolada z kurczaką z warzywami
- ✦ Karkówka przekładana sosem chrzanowym
- ✦ Rolada z kaczki
- ✦ Pstrąg w galarecie
- ✦ Carpaccio z łososia z świeżym koperem
- ✦ Tymbaliki z łososia
- ✦ Sos koktajlowy
- ✦ Sałatki – (dwa rodzaje)
- ✦ Pieczywo, masło

Kolacja: na gorąco

Barszcz z pasztecikiem

Nasza strona internetowa: www.restauracja-kaszubska.pl Facebook: facebook.com/kaszubska.restauracja

Kontakt: 058-665-66-11

Tel. Kom: 501-199-725 E-mail: a.kotwicka@restauracja-kaszubska.pl

*Menu na 7h przebywania w restauracji

*Alkohol przy spotkaniach powyżej 30 os. można wnieść we własnym zakresie, w innych przypadkach po konsultacji z obsługą restauracji

Ostateczną ilość osób podaje się maksymalnie 7 dni przed organizacją uroczystości