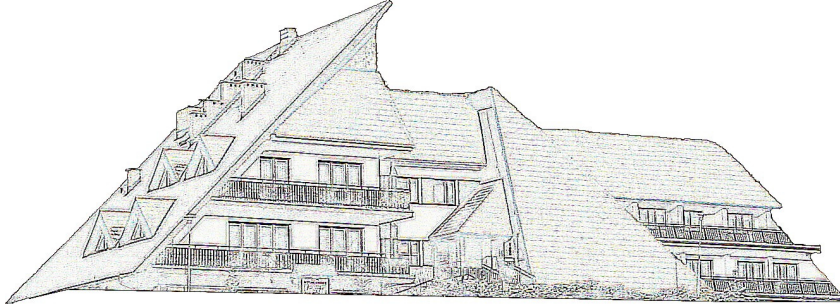


Dom Wypoczynkowy „Pod Taborem”



Propozycje menu na bankiet:

I Przystawka:

Tymbaliki z drobiu

Danie główne:

Zupa cebulowa z groszkiem ptysiowym

Schab po cygańsku

Ziemniaki pieczone

Salata lodowa z sosem koperkowym

Surówka z selera z bakaliami

Wino czerwone

Sok

Rolada z masą czekoladową

II Przystawka:

Łosoś wędzony w sałatce wiosennej

Danie główne:

Zupa pomidorowa z grzanką

Indyk w skórce parmezanowej

Frytki

Zestaw surówek: buraczki z chrzanem, biała kapusta

Wino białe,

Sok

Sernik gotowany

III Przystawka:

Pstrąg w galarecie

Danie główne:

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Filet z ananasm

Ryż z ziołami

Zestaw surówek: czerwona kapusta, marchewka, kalafior

Wino deserowe

Kompot

Szarlotka z bitą śmietaną

Stół szwedzki

Potrawy na ciepło:

Barszcz czerwony + pasztecik lub krokiet

Boeuf strogonow

Roladki w sosie

Zimna płyta:

Mięsa pieczone: galantyna z drobiu, polędwica schabowa, rolada wieprzowa

Wędlina – kilka rodzajów

Sery – różne gatunki

Sałatki jarzynowe/ sos tatarski/ sałatka z brokułów/ sałatka wiosenna/ meksykańska

Sałatki rybne/ ryba w sosie greckim/ śledzie/ pstrągi

Smalec wiejski

Pomidory, ogórki

Napoje zimnie i gorące:

kawa, herbata z cytryną.

Napoje gazowane, soki, woda mineralna

Napoje alkoholowe:

Piwo, wino, wódki – różne gatunki

Ciasta i desery:

Szarlotka, sernik, placek królewski, orzechowiec, biszkopt z galaretką, kremówka,

WZ-etka

Puchar lodowy, owoce

