

Menu urodzinowe Restauracja Marmas - propozycja



Cena 150 zł/osoba
Czas trwania- max. 9h

Zupa:

- Zupa krem z białych warzyw z chipsami z boczku

Obiad: 4 porcje/osoba po 80g/porcja

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Zraz wołowy w sosie własnym
- De volaille
- Kaczka pieczona z jabłkiem i pomarańczą serwowana z żurawiną

Dodatki – wszystkie

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- frytki
- Surówki- 2 rodzaje
- Czerwona kapusta zasmażana
- buraczki na ciepło

Deser:

- Ciasto serwowane w bufecie (po 4/kawalki osoba): makowiec, ciasto z pianką cytrynową, 3-bit, sernik z brzoskwiniami, marcello

Zimne zakąski:

- Sałatka hawajska
- Sałatka z kalmarami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Róże z łososia wędzonego na krakersie z pikantnym twarogiem
- Śledź z cebulką
- Tymbaliki drobiowe
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, indyk z morelą, karkówka pieczona)
- Klopsiki w sosie tatarskim
- Półmisek wędlin wiejskich
- Pieczarki faszerowane mięsem zapiekane pod serem

Danie ciepłe:

- Barszcz z pasztecikiem
- Pałki i skrzydełka z kurczaka z sosami
- Żeberka wieprzowe na bigosie

Napoje zimne:

- Woda niegazowana z cytryną i miętą – bez limitu
- Sok pomarańczowy, jabłkowy bez limitu
- Coca-cola- 0,5l/osoba
- Kawa, herbata – bez limitu

Możliwość dodatkowego zakupu:

- udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i kluskami śląskimi serwowany przez szefa kuchni – 400 zł
- stół wiejski – od 10zł/osoba
- miodownik – 1 kg- 55 zł
- ciasto bezowe – 1 kg – 85 zł
- dodatkowe ciasto – duża blacha – 70 zł

