



PROPONOWANE MENU
WARIANT V
dla grupy 100 osób

Na rozpoczęcie spotkania:

- barszcz czysty

Danie główne :

- dzik pieczony podany w całości
- przystawki do dzika :
 - kapusta duszona
 - surówka wiosenna
 - ćwikła z chrzanem
 - jabłka pieczone
 - sos pieczeniowy

Dania z ogniska :

- kielbasa toruńska

PIECZENIE I WĘDLINY podane na tacach drewnianych

- pasztet z dziczyzny
- pieczeń z karkówki
- pieczeń z szynki

WARZYWA podane na tacach drewnianych

- ogórki
- pomidory
- rzodkiewki

OWOCE podane w koszach wiklinowych

- jabłka
- gruszki
- winogrona

lub inne owoce sezonowe

DODATKI:

- trzy rodzaje pieczywa
- musztarda
- ketchup
- sos tatarski

NAPOJE:

- sok pomarańczowy x 20 litrów
- sok jabłkowy x 20 litrów
- woda niegazowana x 15 litrów
- piwo z beczki Okocim x 90 litrów
- syrop malinowy do piwa
- kawa
- herbata

Cena netto wyżej wymienionego menu wraz z obsługą wynosi 7 500 zł .