

Menu okolicznościowe

Przystawki

- !★ Babeczki z twarogiem i tososiem
- ! Deska wędlin - serów MIX
- ✓★ Jajko faszerowane
- Jajko z kawiozem
- Muszle makaronowe faszerowane
- ✓ Pieczarki chrupiące w serowym cieście
- Pomidory z mozzarellą
- ! Rolada serowa z kurczakiem
- !★ Rolada szpinakowa
- Ryba po grecku
- Ryba po japońsku
- Sałatka bawarska
- ✓ Sałatka grecka

- Sałatka brokułowa
- Sałatka z burakiem
- ★ Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z bekonem i serem pleśniowym
- Schab ze śliwką
- Śledź na różne sposoby
- Śliwki w boczku
- !★ Tatar wołowy
- Tatar z tososia
- !★ Tortilla
- Tymbaliki drobiowe

Zupy

- ✓ Barszcz czerwony z pasztecikami
- !★ Flaki z pieczywem
- ✓ Krem pomidorowy
- ✓★ Krem z białych warzyw

- !★ Rosół domowy z makaronem
- ✓ Zupa borowikowa z ptysiami
- Żurek z jajkiem

Dania główne

- Bitka wołowa w sosie własnym
- Filet z kurczaka w sosie śmietanowym
- ★ Karkówka w sosie własnym
- ★ Kieszka schabowa z serem i pieczarką
- !★ Ogromny kotlet - catering (250 g)
- !★ Kotlet De volaille
- Kotlet drobiowy
- Kotlet mielony z pieczarkami
- Kotlet schabowy
- Kotlet schabowy z mozzarellą
- Kurczak faszerowany
- Papryka faszerowana mięsem mielonym i serem mozzarellą
- Pieczone golonki

- Pieczone porcje kurczaka w miodzie i musztardzie
- Pierś z kurczaka z fetą i szpinakiem
- ! Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym
- ★ Porcja szynki pieczonej w sosie kurkowym
- Pstrąg po żydowsku gotowany w warzywach
- Ryba smażona
- Zrazy wieprzowe zawijane
- Żeberka duszone z kiszoną kapustą
- ! Żeberka w miodzie

Surówki i sałatki

- Brokuł z zasmażką
- Brukselka z zasmażką
- Bukiet gotowanych warzyw z płatkami migdałowymi
- Buraczki zasmażane
- Fasolka szparagowa z zasmażką
- Kalafior z zasmażką
- Marchewka z groszkiem

- Mix surówek
- ! Pieczarki smażone z papryką i cebulką
- Sałatka z ogórka kiszzonego i cebuli
- Surówka wiosenna
- Surówka z kapusty czerwonej
- Surówka z kapusty pekińskiej - vinegret
- Szparagi

Na specjalne życzenie przygotowujemy dania wegetariańskie lub wegańskie.



Dodatki

- Bigos
- Frytki
- Kasza gryczana - 2 kulki
- !★ Kluski śląskie ręcznie robione z sosem pieczarkowym
- ★ Kopytka ręcznie robione

- Puree z zielonego groszku
- Puree ziemniaczane
- Ryż z warzywami
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody

W cenie przyjęcia:

Nakrycie i dekoracja stołów, świece i świeczniki, świeże kwiaty, serwetki, profesjonalna obsługa kucharska i kelnerska, stół do szampa, szatnia, parking.

Atrakcje dodatkowo:

Alkohol, napoje, piwo beczkowe (z kija), ciasta, tort, podarunki dla gości, poprawiny imprezy, stół wiejski, stół owocowy, stół słodki – dla dzieci.

Data, godzina, liczba gości:

Dane i oczekiwania:

NOWOŚĆ

SPECJALNOŚĆ

HITY

BEZMIĘSNE

Kontakt z nami: ☎ 792 187 220

Centrum Integracji Społecznej. Ul. Pułtuska 8, Płońsk. www.cisplonsk.org.pl

