












Menu ~ Uroczysty Obiad do 2-3 godzin ~ część 1/2









STARTER (proszę wybrać 1)

-  Marynowana gruszka z serem i orzechami
-  Terina z łososia i mascarpone
-  Tatar z pstrąga w ogórku marynowanym
-  Rostbef na różowo z dipem cumberland
-  Tatar w tartoletce z jajem przepiórczym
-  Pasztet z dziczyzny z marynatami




ZUPA (proszę wybrać 1)

-  Rosół tradycyjny z makaronem
-  Hiszpański krem z pomidorów i pieczonej papryki z grzankami
 -  Krem z selera z prażonymi migdałami
 -  Minestrone z frykadelkami drobiowymi
 -  Grzybowa z łazankami i bezą ptysiową

OBIAD PODSTAWOWY (proszę wybrać 2)

-  Steki z łososia norweskiego na sosie Mornay
-  Faszerowane udka po królewsku z dodatkiem lubczyku
-  Pierś z kurczęcia nadziewana fetą i szpinakiem na sosie jogurtowo-ziołowym
 -  Delikatna indyczka faszerowana warzywami grillowanymi
-  Sakwa ze schabu nadziewana julienne warzywnym i parmezanem
-  Polędwica wieprzowa z pieczarkami na sosie pieczeniowym
-  Poliki wołowe podane na sosie chrzanowym lub winnym
 -  Zrazy wołowe na ciemnym sosie

Do obiadu serwujemy:

-  Ziemniaki pieczone
-  Ziemniaki gotowane z koprem
-  Trio warzyw blanche

www.ccss.pl

Menu ~ Uroczysty Obiad do 2-3 godzin~ część 2/2

DESER (proszę wybrać **1**)

- ☪ Mus truskawkowy z gałką lodów waniliowych i świeżą miętą
 - ☪ Panna Cotta z wiśniami i bitą śmietaną
 - ☪ Szarlotka z gałką lodów muśniętych sosem fiołkowym
- ☪ Trio mini deserów – creme brulee, panna cotta, mus czekoladowy
- ☪ Owoce leśne na ciepło z kruszonką i gałką lodów waniliowych

NAPOJE i ALKOHOLE

- ☪ Kawa i herbata – bez limitu
 - ☪ Sok pomarańczowy i jabłkowy – bez limitu
 - ☪ Woda mineralna z cytryną – bez limitu
 - ☪ Alkohole – we własnym zakresie
- (również możliwość zamówienia alkoholu w Dworze Artusa)

TORT

- ☪ Tort - w zakresie Organizatora
lub
koszt tortu zapewnionego przez Dwór Artusa ~ 45,-zł/kg

CENNIK

- ☪ Ceny ~ zawsze gwarantowane, bez żadnych kosztów dodatkowych
- ☪ Tło muzyczne, akcenty kwiatowe, bankietówki, parking - zapewniamy nieodpłatnie
 - ☪ Rzutnik i telebim na Sali Lustrzanej udostępniamy nieodpłatnie
 - ☪ Maksymalny czas trwania Uroczystego Obiadu ~ do 3 godzin
 - ☪ Koszt powyższej propozycji ~ do godziny **18:00** ~ **89,-zł**

www.ccss.pl