



Centrum Konferencyjno - Bankietowe

Świdnica h/ Zielonej Góry

Propozycja menu

Chleb powitalny wraz z kieliszkiem szampana do toastu

Zupa

(jedna do wyboru, podana w wazach)

Polski rosół
Pomidorowa
Jarzynowa
Szczawiowa
Ogórkowa
Żurek

Kremy grzybowe z grzankami

Danie główne

Mięso

(trzy do wyboru)

Kotlet schabowy

Schabowy faszerowany pieczarkami

Kotlet devolay (faszerowany serem, masłem i pietruszka lub pieczarkami)

Pieczeń z karkówki z sosem

Panierowany filet z kurczaka

Udka bez kości

Szaszłyki

Panierowany filet z morszczuka

Sznyceł

Bitki w sosie pieczeniowym

Roladki wołowe

Dodatki skrobiowe

(dwa do wyboru)

Tradycyjne ziemniaki z wody

Ziemniaki pieczone

Frytki

Kopytka

Kluski

Ryż

Kasza gryczana



Dodatki warzywne
(trzy do wyboru)

Bukiet sałat w sosie vinegrett
Buraczki
Ogórki kiszone lub małosolne
Warzywa gotowane
Fasolka szparagowa
Mizeria z ogórków
Surówka z białej lub czerwonej kapusty
Surówka z kapusty kwaszonej
Kalafior

Przekąski zimne

(5 do wyboru)
Śledź w trzech smakach
Ryba dorsz, karp
Faszerowane jajka
Tradycyjne jajka z majonezem
Pasztety mięsne z żurawiną
Mięsa pieczone (karkówka, pieczeń nadziewana śliwką/morelą)
Pieczarki faszerowane
Półmisek różności (śliwka w boczku, Ser w sezamie, szaszłycki)
Szparagi zawijane w szynce
Roladki szynki nadziewane serem

(2 do wyboru)
Sałatka grecka
Tradycyjna sałatka warzywna
Sałatka z makaronem i kurczakiem
Sałatka niemiecka
Sałatka śledziowa

do przekąsek zimnych serwujemy również świeże pieczywo

Dania ciepłe wieczorne

(2 do wyboru)

Wybór pierogów (z serem, mięsem, kapustą i grzybami)

Bigos polski
Golonka (gotowana lub w piwie)
Rolada wołowa
Gołąbki
Płonące kurczaki



Danie ciepłe po północy

(2 do wyboru)

Zupa gulaszowa
Barszcz czerwony + kromki z mięsem i grzybami
Flaki
Żurek

Napoje:

Kawa, herbata podana w termosach
Sok 0,5l/os.
Woda 1l/os.

podstawowa dekoracja stołów

Cena: 145 zł na os.

Dodatkowo mogą Państwo zamówić:

Ciasto domowe (m.in. jabłecznik, sernik, w-zetka, makowiec, ciasto drożdżowe)

Tort okazjonalny

Lody

Wybór owoców

Polski pańnik (2 rodzaje kiełbasy wiejskiej, polędwica, szynka, baleron, boczek, salceson, smalec domowy, ogórki małosolne, chleb wiejski)

Pieczonego prosiaka

Świniodzika (z kaszą i pieczarkami)

Napoje alkoholowe (wódka, wino, piwo)

**Istnieje możliwość zorganizowania poprawin.
Przebieg oraz zakres menu ustalany jest indywidualnie.**

Centrum Bankietowo Konferencyjne Restauracja IKAR

www.restuaracjaikar.pl

