

Jadłospis na stypę postny

Cena: 60 zł/osoba
minimum 40 osób, czas imprezy: 2 godziny

OBIAD:

Barszcz czerwony do wyboru:

- z krokietem z serem i pieczarkami
- z krokietem z kapustą i grzybami

Filet z dorsza smażony w panierce z sosem warzywnym (greckim) serwowany na gorąco

- ziemniaki z koperkiem
- surówka z kapusty kiszonej

Kompot z owoców do obiadu

Kawa i herbata bez ograniczeń (samoobsługa)

Deser - ciasto do wyboru kilka gatunków (0,20 kg na osobę):

- Ciasta tradycyjne: babuni, wrocławski, oreo, krakowski, wiedeński, seromakowiec, serojabłeczniczek, sernik z brzoskwiniami, sernik na zimno z galaretką, sernik cherry z wiśniami na zimno, jabłeczniczek, królewicz, krówka, jogurtowe, miodownik, piernik zbójcecki
- Ciasta deserowe: bananowe, chrupiąca czekolada, czekoladowe, delicja, diablo, jogobella, orzechowe, makowiec na biszkopcie, makowo-porzeczkowe, marysieńka, owocowy czar, rafaello ciemne, rafaello jasne, snickers, tortoletka, węgierskie, zebra

DODATKOWO MOŻNA ZAMÓWIĆ:

- 24,50 zł/kg dodatkowe ciasto - dowolne rodzaje
- 24,50 zł/kg wanilianki z kremem budyniowym patisserie
- 35,00 zł/kg rożki hiszpańskie z kremem alkoholowym w czekoladzie
- 3,50 zł/szt. małe, kruche babeczki z owocami i kremem patisserie

We własnym zakresie można zakupić i dostarczyć soki, napoje oraz wodę mineralną.

UWAGA: W naszych potrawach i wyrobach cukierniczych mogą znajdować się **ALERGENY: GLUTEN, JAJA, ORZESZKI ZIEMNE, SOJA, MLEKO, ORZECHY, NASIONA SEZAMU**. Ponadto, do produkcji używane są owoce, czekolada, przyprawy oraz inne składniki, które u osób uczulonych mogą wywołać reakcję alergiczną.