

## Jadłospis na stypę standardowy

Cena: 45 zł/osoba

minimum 40 osób, czas stypy: 2 godziny

### OBIAD:

rosół z makaronem

Mięsa

(na każdą osobę przypadają 2 porcje):

- kotlet z piersi drobiowej w panierce
- pieczone udko z kurczaka
- polędwiczka drobiowa w ziarnach i skrzydełko
- karkówka pieczona w ziołach

Ziemniaki do wyboru z sosem pieczeniowym lub pieczarkowym

Bukiet surówek (3 rodzaje do wyboru):

- surówka z kapusty pekińskiej
- surówka z kapusty kiszonej
- surówka z marchewki
- surówka colesław
- buraczki tarte z cebulą
- mizeria ze szczypiorkiem

Kompot z owoców do obiadu

Deser - ciasto do wyboru kilka gatunków (0,15 kg na osobę):

- Ciasta tradycyjne: sernik babuni, sernik wrocławski, sernik oreo, sernik krakowski, sernik wiedeński, seromakowiec, serojabłecznic, sernik z brzoskwiniami, sernik na zimno z galaretką, sernik cherry z wiśniami na zimno, jabłecznic, królewic, krówka, jogurtowe, miodownik, piernik zbójecki
- 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

Kawa i herbata bez ograniczeń (samoobsługa)

### **DODATKOWO MOŻNA ZAMÓWIĆ:**

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

**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.