



Sala Imprezowa PLANETA – Menu Cateringowe



Zupy

- Rosół z makaronem – 20 zł
- Żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem – 25 zł
- Zupa gulaszowa na wieprzowinie – 25 zł
- Zupa cebulowa z grzankami – 20 zł



Dania główne

(zestaw zawiera 2 surówki oraz dodatki do wyboru: frytki, ziemniaki, puree)

- Tradycyjny kotlet schabowy / pierś z kurczaka – 38 zł
- Devolay z masłem – 42 zł
- Pierś z ananasem i serem – 43 zł
- Karkówka po zbójnicku z pieczarkami i serem – 45 zł
- Bitki z karkówki wieprzowej w sosie własnym z kopytkami i zasmażaną kapustą – 60 zł
- Zrazy wołowe z kopytkami i buraczkami na ciepło – 60 zł
- Miodowe żeberka na kapuście z tłuczonymi ziemniaczkami i okrasą – 60 zł



Specjalność szefa kuchni 270 zł

Deska Biesiadna dla 6 osób

(frytki, golonka 2szt, schabowy 2szt, pierś z grilla 2 szt, karkówka z grilla 2 szt, bigos staropolski.)



Przystawki 5szt/7szt (45/55zł za osobę)

- Polędwiczki w panko z dipem firmowym
- Słodko-pikantne skrzydełka BBQ
- Śledzie – 3 rodzaje
- Chlebek wiejski ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- Półmisek swojskich wędlin i serów
- Jajka faszerowane
- Paproki nadziewane
- Udko z kurczaka faszerowane
- Klopsiki z musem borówkowym
- Carpaccio buraczane z mozzarellą i orzechami włoskimi
- Zimne nóżki po staropolsku



Salatki

- Grecka z serem feta i oliwkami – 35 zł
- Gyros z kurczakiem – 35 zł
- Brokulowa z jajkiem – 40 zł
- Sałatka z łososiem wędzonym – 45 zł



Słodki stół i napoje

- Słodki stół (kawa, herbata, 2 rodzaje ciasta, owoce sezonowe) – 30 zł / osoba
- Napoje zimne (woda z miętą i cytryną, soki owocowe, napoje gazowane) – 25 zł / osoba



Możliwość dopasowania Menu do indywidualnych potrzeb klienta