

Zestaw nr 1

Oferta na min. 20* osób. Cena: 220 zł/os.

I danie gorące:

Zupa (350ml/porcja)

- Rosół z makaronem i marchewką

Mięso: (1,5 porcji/os.)

- Kotlet devolay z masłem (130 g)
- Polędwiczka w sosie kurkowym (150 g)

Dodatki:

- Ziemniaki opiekane z ziołami (100 g)
- Kluski śląskie (100 g)
- Bukiet surówek - biała kapusta, marchewka z jabłkiem, sałatka z buraczków (120 g)

Przystawki:

- Deska mięs pieczonych (100 g/os.)
- Deska serów (50 g/os.)
- Śledź w oleju z cebulką (50 g/os.)
- Mix finger food nr 4 (1,5 szt./os.)
- Mix finger food nr 3 (1,5 szt./os.)
- Sałatka grecka z fetą, oliwkami i ziołowym winegretem (50 g/os.)
- Sałatka gyros z grillowanym kurczakiem (50 g/os.)

II danie gorące: (350ml/porcja)

- Barszcz czerwony z krokietem

Słodkie:

- Ciasto sernik lub jabłecznik (100 g/os.)
- Panna cotta z musem jagodowym (1 szt./os.)

Zobacz zdjęcia i opisy wszystkich dań na naszej stronie:

www.cynamon-catering.pl

*dzieci do lat 7, 50% ceny (posiłki liczone bez przekąsek i II dania ciepłego)

Dostawa w termosach do samodzielnego rozłożenia.

Jeśli są Państwo zainteresowani innymi usługami tj:

zastawa, obsługa kelnerska, meble, namioty zapraszamy do kontaktu.

