



Karta Menu Jubileuszowe 19.04.2002 r.

OBIAD – 12:00

szampan

Przystawka:
szparagi zawijane w łososia marynowanego, zielony sos ogórkowy, pieczywo, masło

Zupa:
zupa cebulowa z grzanką serową

Danie II:
żnycel wieprzowy z jajkiem, ziemniaki puree, bufet sałatkowy, wino czerwone
sóltytrawne 150 g

Deser:
„Polferries” – lody, szarlotka, plasterki brzoskwini i kiwi

inne:
Drink (gin i tonic 50 g), woda mineralna, kawa lub herbata (do uzgodnienia), soki owocowe

PODWIECZOREK – 17:00

Carpaccio z polędwicy, 3 sosy, pieczywo, masło,

Ćawa lub herbata, piwo,

Cynamonowa szarlotka z bitą śmietaną

KOLACJA – 22:00

Filet „Magnom” garnierowany gotowanymi warzywami, sos Madera, ziemniaki, bufet sałatkowy

Naleśniki z nadzieniem brzoskwiniowo-serowym, sos czekoladowy

Herbata lub kawa, drink alkoholowy (gin i tonic 100 ml), sok owocowy, woda mineralna, piwo

ŚNIADANIE

stół szwedzki (bufet śniadaniowy)

