

ArtBistro  
*by progres*

## OBIAD RODZINNY – WIELKANOC OFERTA 2024

Minimum zamówienia - 20 osób dorosłych

### PROPOZYCJA NR. I – obiad przewidziany do 3h

#### **OBIAD W FORMIE TRADYCYJNEJ / KOSZT ZA OSOBE - 164,00 ZŁ**

##### **Zupa serwowana**

Rosół z domowymi kluskami lanymi, kurczakiem i warzywami

##### **Dania główne podane w półmisach**

Polędwica z dorsza z sosem kurkowo- musztardowym

Zrazy wieprzowe po litewsku z grzybami

Udo z kaczki z jabłkami i żurawiną

Gratin selerowy

Kopytka żurawinowe

Kapusta włoska na ciepło

Surówka z buraczków

##### **Desery**

Wielkanocny sernik z lukrem

Babka piaskowa z pomarańczami

Mazurek kajmakowy z bakaliami

##### **Napoje**

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

## **PROPOZYCJA NR. II – obiad przewidziany do 3h**

### **OBIAD W FORMIE TRADYCYJNEJ / KOSZT ZA OSOBE - 174,00 ZŁ**

#### **Zupa serwowana**

Domowy barszcz biały z grzybami i białą kiełbasą

#### **Dania główne podane w półmisach**

Łosoś w kremowym sosie z mulami

Zrazy wołowe po litewsku z grzybami

De volaille z masłem i pietruszką

Puree ziemniaczane

Placuszki z kaszy bulgur z warzywami

Marchewka z groszkiem

Salatka z pomidorów, rukoli i cebulki

#### **Desery**

Wielkanocny pieczony sernik z lukrem

Babka piaskowa z pomarańczami

Mazurek kajmakowy z bakaliami

#### **Napoje**

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe

### **MENU DLA DZIECI /KOSZT ZA OSOBE 120,00 ZŁ**

#### **PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI**

- ✓ Rosół z domowym makaronem, warzywami i kawałkami kurczaka
- ✓ Paluszki z kurczaka z chrupiącymi frytkami i warzywami

#### **Napoje bezalkoholowe**

Woda mineralna

Soki owocowe

# PROPOZYCJE PRZEKĄSEK PO OBIEDZIE

Minimum zamówienia - 20 osób

## PROPOZYCJA NR. I – poczęstunek na ok. 2,5h - KOSZT ZA OSOBĘ - 52,00 ZŁ

### **Przekąski zimne**

#### Pieczysty półmisek

- rolada z boczku z farszem mięsnym
- pieczeń z indyka faszerowana grzybami i czosnkiem niedźwiedzim
- pieczeń wieprzowa faszerowana papryką czerwoną i musem truflowym

dotatki: ćwikła / chrzan / sos tatarski

#### Wybór pasztetów

z kaczki /wieprzowy

marynaty: chrzan / żurawina

Rolada z łososia i sandacza z algami morskimi i koprem

Jajka smażone w skorupkach z farszami: (wędzonymi szprotami / pieczarkami i serem)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka śledziowa z jajkiem, kaparami i ziemniakami pieczonymi

Pieczyno

Masło

### **Danie ciepłe**

Pierogi z kaczką i majerankiem

Pierogi z pieczonym burakiem, fetą i szczypiorkiem VEGE

### **Napoje**

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe

Woda niegazowana / gazowana

Soki owocowe