

Salomon

Propozycja - menu studniówkowe

Rozpoczęcie godz. 19.00

Szampan na powitanie

Na stolach

paluszki, chipsy

owoce (winogron, mandarynki,
pomarańcze, banany)

Kolacja gorąca

Do wyboru jedno z poniższych dań



Filet z kurczaka panierowany podawany z ziemniaczkami i surówką

Kurczak w sosie kurkowym podawany z ziemniakami i mixem sałat z mini pomidorkami
i słończnikiem

Kotlet devolaj z pieczarkami podawany z frytkami i sałatą lodową z warzywami

Kotlet schabowy z pieczarkami zapiekany serem z ziemniakami i surówką

Polędwiczka z dorsza w sosie koperkowym podawana z ziemniakami i mixem sałat (wegetariańskie)

Makaron z szpinakiem i mini pomidorkami z sosem (wegetariańska)

Przekąski na stolach

„Półmisek smakosza” – zimna płyta zawiera: kanapki , mini pizza, koreczki

serowo -owocowe, bruchetty pomidorowe i grzybowe

Sałatka włoska z kurczakiem

Sałatka ryżowa z warzywami

Pieczywo jasne i ciemne, pieczywo czosnkowe

Deser

(do wyboru)

kawa+ ciasto lub tort studniówkowy i kawa

godz. 24.00 – gorąca kolacja

Do wyboru jedno z poniższych dań

Barszcz z krokietem (mięsne lub z kapustą i grzybami) paszteciki z szpinakiem, paszteciki pieczarkowe

Gyros drobiowy z frytkami i dipami

Napoje: woda, soki w dzbankach, cola (napoje bez ograniczeń)

Koszt 105 zł osoby

Zapraszamy

Restauracja Salomon

www.restauracja-salomon.pl

tel. 77 457 20 86

Marta Ciupek-Tokarek - Manager

marta@restauracja-salomon.pl

kom: 505 774 445

Dagmara Curlok - Manager

kom: 501 165 765