

OFFERTA



PRZYSTAŃ
RESTAURACJA

BAL

2024

ABSOLWENTÓW

NA ZIMNO :

- tortilla z wędzonym indykiem, świeżą sałatą, papryką i majonezem chilli
- tacos z szarpaną wieprzowiną, marynowaną szalotką i świeżymi warzywami
- panierowane polędwiczki kurczaka ze słodkim sosem chili z kosteczkami świeżego ananasa
- chipsy z tortilli z dipami : czosnkowym, serowym , chili –WEGE
- carpaccio z pomidorów z listkami świeżego szpinaku i kruszoną fetą WEGE , BEZ GLUTENU
- sałata nicejska , z tuńczykiem, jajakiem, zieloną fasolą i pomidorami BEZ GLUTENU
- panierowane w sezamie, orzechach, kokosie filety ryby
- sałata z grillowanym kurczakiem, kukurydzą i czerwoną fasolą BEZ GLUTENU
- zimne sosy, marynaty BEZ GLUTENU, WEGE
- pieczywo –WEGE

NA GORĄCO :

- roladki drobiowe z grzybami w śmietanie z cebulką –BEZ GLUTENU
- steki z grilla zapiekane z pomidorem i mozzarellą
- pierogi z mięsem i prażoną cebulką
- penne z sosem pomidorowym i paskami łosia
- naleśniki z warzywami zapiekane pod beszamelem
- ryż z porem i słonecznikiem WEGE, BEZ GLUTENU
- plastry pieczonych ziemniaków WEGE , BEZ GLUTENU

NA SŁODKO :

- świeże krojone owoce BEZ GLUTENU, WEGE
- wybór domowych ciast WEGE

NAPOJE CHŁODZĄCE -1.5 L/OS
NAPOJE GORĄCE –BAREK
MOŻLIWOŚĆ DOSTARCZENIA
WŁASNYCH ALKOHOLI



PRYZSTAŃ
RESTAURACJA



Kontakt:

Zenon Kłyszewski,
Menager 601 616 787

Łukasz Nadratowski
Menager 609 883 401

restauracja@przystanolsztyn.pl

www.przystanolsztyn.pl

CENA: 200 ZŁ/OS.