

## Menu Bankietowe

### **Menu III**

#### **Bufet gorący:**

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym  
Łosoś w sosie krewetkowym  
Eskalopki z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym  
Szaszłyki z owoców morza  
Ryż Basemati w trzech kolorach

#### **Bufet zimny:**

Sałatka Caprese  
(mozzarella, pomidor, bazylija, sos balsamiczny)  
Pomidory nadziewane sałatką kalafiorową  
Filizankowa sałatka z łososia  
Kompozycja warzyw  
(brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, mini marcheweczki)  
Dipy  
(czosnkowy, ogórkowy, paprykowy)  
Platery wędlin tradycyjnie wędzonych „Wolarek”  
(Schab z beki Victoria, kielbasa lisiecka, szynka wiejska, boczek wiejski,)  
Jaja garniowane kawiozem

#### **Pieczyno:**

(wielozianiste, pszenne, bagietka)

#### **Napoje:**

Kawa  
(kawa świeżo parzona, cukier biały, brązowy, mleczko do kawy)  
Herbata  
(Lipton, owocowe, cukier, cytryna)  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Soki owocowe

#### **Desery:**

Babeczki owocowe  
Sorbet owocowy  
Owoce sezonowe