

CATERING

ADRENA LINA

park linowy

Po dobrej zabawie czas na przekąski..

Grill:

kielbaska śląska lub kaszanka
karkówka
filet z kurczaka w ziołach
szaszłyk z drobiu z cebulką, boczkiem i papryką
szaszłyk wieprzowy z cebulką, boczkiem i papryką
ziemniaki pieczone w folii podawane z sosem tzatzyki
pyry z gzikiem

Sosy:

pikantny, musztardowo-miodowy, czosnkowy (ketchup, musztarda)

Salatki:

sałatka grecka, ziemniaczana,
wiosenna, hawajska (pekińska, ananas, brzoskwinie, kurczak, sos curry)

Salatka kebab

Surówki:

firmowa, colesław, żydowska, meksykańska, wenecka, selerowa z rodzynkami,
selerowa z brzoskwiniami, wiejska, wiosenna

Na gorąco:

zurek flaki grochówka i rosol - minimum 10 porcji z jednego rodzaju

Na gorąco:

szynka pieczona w cieście chlebowym ok.6 kg podana w całości krojona przez kucharza
szynka pieczona w ziołach prowansalskich ok.6 kg podana w całości krojona przez kucharza
szynka gotowana w całości z kością ok. 10 kg + 2 sosy paprykowy i czosnkowy

Mini stół staropolski:

chleb wiejski, smalec ze skwarkami z jabłuszkiem, ogórek kiszony.

Stół staropolski:

Na osobnym stole ustawiamy dekorację imitującą dach ze strzechą. Dekoracje ze zboża, trzciny. Stoły nakrywamy wiejskimi serwetami. Zawieszamy warkocze czosnku, cebuli, pęta kiełbasy (swojska, pieprzowa, czosnkowa, chłopska, czosnkowa sucha). (Wszystkie wyroby są przyrządzane przez rzeźnika według staropolskich receptur i nie zawierają konserwantów i stabilizatorów.) W kamionkach podajemy smalec z skwarkami zasmażany z jabłuszkiem, ogórki kiszone. Chleby duże wiejskie z makiem i ziarnami, chleb staropolski żytni ciemny krojony w pajdy. Wiejski placek drożdżowy z owocem serwowany z blachy.

Ciasto mieszane:

jabłecznik, sernik, ciasto drożdżowe z owocem

Napoje:

soki 100% pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna 500ml

Napoje gorące:

kawa i herbata bez ograniczeń

Piwo:

Lech lub Tyskie lub Warka 0,5 litra
sok malinowy Herbapol do piwa

Obsługa:

kucharz
kelner
hostessa

Możliwość transportu

Kontakt:

tel.: 604 - 711 - 209

tel.: 505 - 107 - 720 (Po godz.15)

@: biuro@parklinowy-oborniki.pl

www: parklinowy-oborniki.pl