

IMPREZA INTEGRACYJNA

18.00 – 01.00

OBIAD 18.15

Opcja nr 1 (jedna pozycja do wyboru)

- ❖ Pierś z kurczaka nadziana mozzarellą i bazylią w otoczce sosu pomidorowego, podana z kluseczkami i sałatką wielowarzywną
- ❖ Staropolski schab pieczony ze śliwkami, podany z sosem śliwkowym, kopytkami i surówka z marchewki z ananasem
- ❖ Kotlet schabowy z pieczarkami, kapusta zasmażaną i pieczonymi ziemniakami
- ❖ Szyńka pieczona w sosie z grzybów leśnych z kluskami śląskimi i buraczkami z jabłkiem
- ❖ Schab przewlekany boczkiem z puree z ziemniaka i sałatką szwedzką
- ❖ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki z wody lub zapiekane, sałatka węgierska
- ❖ Kotlet de volaille z masłem i pietruszką,, ziemniaki z wody lub zapiekane, sałatka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i sosem czosnkowym

Opcja nr 2 (jedno mięso, jeden dodatek skrobiowy plus mix surówek)

- ❖ filet z kurczaka zapiekany z serem i pomidorem lub pieczarką lub ananasem
- ❖ zrazy wieprzowe z ogóreczkiem, boczkiem w sosie pieczeniowym
- ❖ sakiewka schabu z boczkiem i cebulą
- ❖ roladki z kurczaka faszerowane mozzarellą, bazylią w sosie pomidorowym
- ❖ grillowany stek z karkówki w sosie myśliwskim z ogórkiem, papryką i pieczarkami
- ❖ tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce

Dodatki skrobiowe

- ❖ ziemniaki z wody lub puree
- ❖ ziemniaki zapiekane
- ❖ kluski śląskie
- ❖ ryż

Dodatki warzywne

- ❖ surówka z białej kapusty
- ❖ sałatka z buraczków

I CIEPŁE DANIE 21.00

SZYNKA PŁONĄCA

Szynka długo marynowana, podana z kapustą zasmażaną i sosami żurawinowym, czosnkowym i chrzanowym, krojona na sali przez Szefa Kuchni

II CIEPŁE DANIE 23.30 (jedna do wyboru)

- ❖ barszcz czerwony z rumianym pasztecikiem z farszem mięsnym i złocistą cebulką
- ❖ gulaszowa
- ❖ żurek staropolski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą

ZIMNE PRZEKĄSKI

- ❖ patery mięs
 - glazurowany schab ze śliwką
 - karkówka w marynacie staropolskiej
 - boczek faszerowany
- ❖ śledzie w oleju z cebulką i ziołami
- ❖ jajka faszerowane i jajka w sosie tatarskim
- ❖ rożki z szynki, podane z delikatnymi musami w różnych smakach

- ❖ sałatka grecka
- ❖ pomidory faszerowane
- ❖ pieczywo

KĄCIK SŁODKOŚCI

- ❖ ciasta wyrobu Lila Park (dwa rodzaje)

NAPOJE

- ❖ kawa, herbata - bez ograniczeń
- ❖ woda z miętą i cytryną - bez ograniczeń
- ❖ napoje owocowe niegazowane, napoje gazowane coca – cola, fanta, sprite - mix

Dodatkowo w cenie znajduje się:

- ❖ aranżacja Sali
- ❖ obsługa kelnerska
- ❖ parking

ALKOHOLE

Wódka: Żubrówka Biała

Dodatkowe usługi na życzenie klienta:

Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami i chrupiącymi przekąskami.

Stół wiejski, a w nim kiełbasy, szynki, gicz świńska długo peklowana i wędzona, serwowane na desce, na stole wiejskim.

Inne indywidualne oczekiwania do ustalenia.

Adres:

Lila Park Centrum Bankietowe

72-002 Dołuże

Kościno 1a

Tel. 509 634 784

www.lilapark.net

email: lilapark@lilapark.net.pl

[FACEBOOK LILA PARK](#)