



*Spotkanie opłatkowe na Zamku w Toszku*

*Menu – propozycja nr 1:*

*I danie na ciepło:  
barszcz czerwony z uszkami*

*II danie na ciepło:  
pierogi z kapustą i grzybami  
pierogi ruskie*

*Dania na słodko:  
strucla makowa  
kluski z makiem*

*Napoje:  
kompot z suszu  
woda mineralna niegazowana  
kawa, herbata z cytryną*

*Koszt: 45,- zł brutto/os.*

*Menu – propozycja nr 2:*

*I danie na ciepło:  
barszcz czerwony z uszkami*

*II danie na ciepło:  
karp pieczony po polsku  
kapusta postna*

*Przystawki zimne:  
sałatka jarzynowa  
sałatka śledziowa z czerwoną fasolą*

*Dania na słodko:  
makówki  
kęks z bakaliami*

*Napoje:  
soki wieloowocowe  
woda mineralna niegazowana  
kawa, herbata z cytryną*

*Koszt: 65,- zł brutto/os.*



*Spotkanie opłatkowe na Zamku w Toszku*

*Menu – propozycja nr 3:*

*Kolacja:*

*barszcz czerwony  
krokiet z kapustą i grzybami  
ryba panierowana  
sałatka z kapusty pekińskiej  
ziemniaczki*

*soki wieloowocowe, woda mineralna gazowana  
woda niegazowana z cytryną  
Kawa, herbata, kołacz z makiem*

*Przystawki zimne:*

*półmisek serów  
śledź na dwa sposoby  
ryba po grecku  
sałatka jarzynowa  
sałatka z tuńczykiem  
jajka faszerowane  
pieczywo mieszane, masło*

*Koszt: 90,- zł brutto/os.*

*Menu – propozycja nr 4:*

*Kolacja:*

*barszcz czerwony z uszkami  
karp po polsku  
kapusta postna  
bukiet warzyw gotowanych  
ziemniaczki*

*soki, woda mineralna gazowana  
woda niegazowana z cytryną  
Kawa, herbata, makowiec*

*Przystawki zimne:*

*śledź 2 rodzaje (w śmietanie, w oleju)  
ryba po grecku  
karp w galarecie  
jajka faszerowane  
sałatka jarzynowa  
sałatka makaronowa  
sałatka z tuńczykiem  
deską serów  
pieczywo mieszane, masło*

*Koszt: 105,- zł brutto/os.*