

***Menu na obiad
okolicznościowy***
(propozycja)

Na dobry początek

- *Galantyna drobiowa pomidorkiem i ogórkiem dekorowana*

Danie główne

- *Rosół z makaronem lub krem pomidorowy z grzanką*
- *Fileciki drobiowe zapiekane z suszonymi pomidorami*
- *Ziemniaki gotowane*
- *Bukiet surówek lub warzywa blanszowane*

Deser

- *Szarlotka schładzana lodami z nutą mięty*

A po za tym

- *Owoce*
- *Kawa*
- *Herbata*
- *Napoje owocowe niegazowane (jabłko, pomarańcza, porzeczka)*
- *Woda mineralna*