



Do wszystkich zestawów przedstawionych poniżej polecamy na początek jako przystawkę:

Kanapeczki koktajlowe z bagietki 3,50 zł/ szt.

Przykładowe kompozycje:

- Kiełbasa suszona, francuskie korniszony
- Ser kozi, tapenada
- Grillowane warzywa, pesto
- Kurczak, francuska musztarda
- Rillettes (smalec) z gęsi, korniszony francuskie
- Pasta rybna, oliwki

Sushi z naleśników gryczanych 3,50 zł / szt.
(np. z makrelą, łososiem, warzywami, chorizo...)

ZESTAW NR 1

60zł/osoba

- Zupa krem porowo-ziemniaczany
- Łosoś z blinami warzywnymi na mące gryczanej i dipem koperkowym
- Ciasto Bretońskie ze śliwkami i rumem

ZESTAW NR 2

65zł/osoba

- Francuska zupa cebulowa z grzankami i serem emmental
- Policzki wołowe po burgundzku w czerwonym winie
- Tarta cytrynowa

ZESTAW NR 3

70zł/osoba

- Krem z kopru włoskiego z mulami
- Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Tarta czekoladowa z gruszką

ZESTAW NR 4

75zł/osoba

- Sałatka z boczkiem, kozim serem i miodem
- Pierś z kaczki w sosie pomarańczowym
- Fondant czekoladowe na ciepło z lodami

Napoje dodatkowo płatne w cenie 15 zł/osoba w tym:
kawa, herbata, woda, sok bez ograniczeń.

Przedstawione zestawy są jedynie naszą propozycją dla Państwa. Wszystkie przyjęcia organizowane u nas traktujemy bardzo indywidualnie i menu dostosowujemy do Państwa sugestii oraz potrzeb.

Obowiązuje potwierdzenie liczby gości. Prosimy o potwierdzenie ostatecznej liczby gości na trzy dni przed planowanym przyjęciem.

Kontakt: biuro@alafrancaise.pl lub tel. 58-765-11-12