



# *Menu*

*Kórnik*  
*12 września 2003 roku*



### PRZEKĄSKI Z DROBIU:

Galantyna z kurczaka z sosem tatarskim  
Skrzydółka drobiowe panierowane  
Piers kurczaka w sosie xiang  
Kurczak w sezamie  
i orzeszkach ziemnych



### PRZEKĄSKI Z MIĘS:

Szaszłyki po syczuzańsku  
Połędwiczki wieprzowe w ziołach  
Schab pieczony ze śliwką



### PRZEKĄSKI Z RYB

#### I OWOCÓW MORZA:

Przysmak Rybaków Północy  
(krewetki, węgorz, łosoś)  
Listki karpia w sosie czerwonym  
na zimno  
Żabie udka  
Śledzie w śmietanie z jabłkiem



### SALATKI:

Salatka Caprese  
Włoska salatka Fasli  
Tradycyjna salatka jarzynowa  
Salatka krabowa  
Bułeczki bankietowe  
wielozbożowe



### DANIA NA CIEPŁO:

Gulasz starowiedeński z kurkami  
i lanymi kłuseczkami  
Golonka w pięciu smakach  
z białym ryżem



### STÓŁ Z DESERAMI:

Kawa ze śmietanką, herbata  
Sernik domowy  
Jablęcznik z bitą śmietaną



### NAPOJE:

Soki owocowe  
Woda mineralna  
Wino czerwone włoskie Chianti  
Wino białe reńskie



*Panda Catering Serwis*

*ul. Libelta 37*

*61-707 Poznań*

*(0-61) 852-95-60, 855-73-33*

*[www.pandacateringserwis.best.net.pl](http://www.pandacateringserwis.best.net.pl)*