

Хотел „Одаджийски“

Кв. Драгалевци , ул „Вақминец“ 20

тел/факс: 9613414; 9614080; 9614081

ПРИМЕРНО МЕНЮ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА КОКТЕЙЛ

Салати

Гръцка

Буқет /буқет от хрупкави салатки, поднесени с чери домати, кълнове, пѣдпѣдъчени яйца, поляти с балсамов дресинг и пармезан /

Балканска Шопеница /печени чушки, яйце, сирене, магданоз, чесън/

Салата с кълнове

/зелена салата, моркови, краставици, три вида кълнове, сусам, дресинг/

Снежанка

Къополу

Деликатесни плата

Мариновани български сирена

Деликатесни колбаси и филета

Морски деликатеси

Топло предястие

Пилешки фингари в корнфлейкс

Филе „Пангасиус“ в картофена пикантна коричка

Спаначени кюфтенца с рикота и пармезан

Карфиол пане

*Фуладина /рулца от шунка пълнени с фин пълнеж от крема сирене,
рикота и пармезан*

*Увити Сиренца в тиквичка /запечени на плоча ,поляти с босилеково
песто/*

Пълнени пресни печурки с бекон и сирене

Основно ястие

Ущипци /сръбски мини кюфтенца с бекон, кашкавал и люта чушки/

Свински вратни шишчета „Грейви“

Пиле „Мусахаб“

/пилешки хапки в млечно чеснова марината с ориенталски подправки/

Свинско шпиковано - „Кайзерован“ бут

Гарнитури

Ливански ориз

Картофи на фурна

Пресни зеленчуци на скара

Десерт

Шорта „Нутела“

Еклерови петифури с плодове

Всичко Куверт : 48лв

/за коктейл 100 човека/