



Menu okolicznościowe

ZUPA

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Drugie danie - 3 rodzaje mięs serwowanych na półmisku (dwie porcje na osobę)

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany z pieczarkami
DeVolaille z żółtym serem, pleśniowym i szpinakiem

Dodatki

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego
Kluski śląskie

Surówki

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - trzy rodzaje

Deser

Sernik z sosem malinowym

Zakąski

Sałatka grecka
Sałatka wiosenna
Półmisek mięs: rolada z boczku, schab ze śliwką, karczek w ziołach
Tortilla z szynką i chrupiącą sałatą
Sałatka jarzynowa zawijana w szynce

Drugi ciepły posiłek

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje

Soki owocowe 500 ml/ os. , woda mineralna 500 ml/os. , kawa i herbata bez ograniczeń

Koszt: 180 zł na osobę