



Menu okolicznościowe

ZUPA do wyboru

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką
Krem z pieczonego ziemniaka
Krem brokułowy

Drugie danie do wyboru - 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
Tradycyjny mielony na cebuli z pieczarkami
Pałki drobiowe w boczku
Dorsz w cieście ze szpinakiem

Dodatki do wyboru (2)

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego
Ziemniaczki pieczone
Frytki
Kluski śląskie

Surówki

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - trzy rodzaje

Deser

Deser lodowy z owocami

Zakąski do wyboru (5)

Salatka grecka
Salatka z chrupiącego brokuła i kalafiora z kurczakiem
Półmisek mięs: rolada z boczku, schab ze śliwką, karczek w ziołach
Paszтет wieprzowy z powidłami śliwkowymi
Tortilla ze szpinakiem, serem i wędzonym łososiem
Salatka jarzynowa zawijana w szynce
Ryba po grecku
Tymbaliki drobiowe
Śledzik w pieprzu ziołowym z cebulką

Drugi ciepły posiłek do wyboru (1)

Zupa gulaszowa
Żurek
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

Napoje

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

Koszt: 140 zł na osobę