



## 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  
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  
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: 160 zł na osobę**