

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Oferta ważna do 31 grudnia 2025 roku



Zupa

1 pozycja do wyboru [220 ml]

Rosół z domowym makaronem i natką

Krem z sezonowych warzyw

Danie główne

łącznie 2 i 1/2 porcji na osobę [~250 g]

Kotlet de volaille

Udko z kaczki w pomarańczach

Schab panierowany z serem, szynką i papryką

Rolada wieprzowa po staropolsku

Piotrosz smażony w ziołach

Sos pieczeniowy

Dodatki

3 pozycje do wyboru, łącznie [~240 g]

Ziemniaki z koperkiem

Pyzy drożdżowe

Frytki

Kluski z dziurką

Ziemniaki pieczone z ziołami

3 pozycje do wyboru, łącznie [~180 g]

Buraczki z chrzanem

Surówka Coleslaw

Kapusta kiszona zasmażana z koperkiem

Warzywa gotowane

Warzywa grillowane

Słodka chwila

Ciasto 2 porcje na osobę [150 g]

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

do 4 godz. 185 zł/os.

Zakąski zimne

łącznie 5 porcji na osobę [~300 g]

Pasztet z mieszanych mięs z żurawiną

Kurczak w sosie BBQ z dymką

Croissant z twarogiem ogórkowym i wędzonym łososiem

Tartaletka z pastą krewetkową

Mieszane sałaty z serem feta

Rukola z mozzarellą i pomidorami z pesto bazyliowym

Pieczyno, masło

dopłata do ceny obiadu

+ 2 godz. +60 zł/os.

Kolacja

łącznie 2 porcje na osobę [~230 g]

Ryż w pomidorach z pieczonym udkiem z kurczaka pod beszamelem pomidorowym

Żebro wieprzowe w sosie BBQ z pieczonymi ziemniakami i zasmażaną, kiszoną kapustą

Smażony bakłażan z piklami i majonezem borowikowym

dopłata do ceny obiadu i zimnych zakąsek

+ 2 godz. +35 zł/os.

Ciepłe danie po północy

1 porcja do wyboru na osobę [~220 ml]

Zupa gulaszowa na wołowinie

Flaki wołowe

dopłata do ceny obiadu, zimnych zakąsek i kolacji

+ 1 godz. +19 zł/os.

