



jadło ♦ tradycja ♦ uczta

Andrzejki

27.11.2021

Przystawki zimne: (ok. 500g/os.)

- tatar po polsku
- śledź z jabłkiem w śmietanie
- półmisek chłopski (rolada z boczku, szynka wędzona, galantyna z kury, gołonka faszerowana)
- sałatka jarzynowa
- rolada z kurczaka ze szpinakiem
- sałatka grecka
- sałatka z kruczkiem z sosem czosnkowym
- jajka ze szczypiorkiem
- rolada z dorsza z migdałami

Dania gorące:

- zupa dyniowa z prażonym boczkiem (300g)
- roladka z karkówki z kapustą i grzybami opasana boczkiem, podane z ziemniaczkami pieczonymi i surówką z białej kapusty (450g)

Danie gorące: (serwowane na półmiskach)

- kartacze z dziczyzną (300g)

Dodatki:

- pieczywo (różne rodzaje) (100g)
- świeże warzywa (papryka, pieczarki, ogórek) (50 g)
 - ciasto (100g/os.)
 - owoce (50g)

Napoje zimne i gorące:

- soki owocowe, lemoniada (500ml)
- napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up) (850ml)
 - podpiwek staropolski (400ml)
 - woda z cytryną (400ml)
- bufet kawowy – bez ograniczeń