



Menu dla grup

I ZESTAW - cena 45 zł/os

Danie dnia (zupa, II danie, kompot)

II ZESTAW - cena 75zł/os

Obiad (zupa, II danie, deser, soki, woda mineralna, serwis kawowy)

III ZESTAW - cena 120zł/os

Kolacja (zupa, II danie, zimna płyta w formie bufetu, soki, woda mineralna, serwis kawowy)

IV ZESTAW – Cena 160zł/os

Kolacja (zupa, II danie, zimna płyta w formie bufetu, danie kolacyjne, ciasto na paterze,
soki, woda mineralna, serwis kawowy)

MENU

Zupa (jedna do wyboru)

domowy rosół z makaronem
krem pomidorowy z mozzarellą i świeżą bazylią
krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
żurek z jajkiem i kiełbasą

Danie główne (jedno do wyboru)

filet z kurczaka nadziewany suszonym pomidorem i szpinakiem na puree z kalafiora
pieczona polędwiczka wieprzowa z farszem drobiowo - pieczarkowym w sosie porowym
pieczeń z polędwiczki wieprzowej i boczku w sosie z musztardy francuskiej
de volaille (masło + pietruszka)
filet z miruny panierowany/z pieca w sosie koperkowym
medaliony ze schabu w sosie myśliwskim
tradycyjny kotlet schabowy
polędwiczka wieprzowa z sosem pieczeniowym
rolada z indyka z farszem szpinakowo - czosnkowym w sosie bazyliowym

Dodatki (jeden do wyboru)

ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem / puree
ryż biały/ ryż z warzywami
ziemniaki opiekane
kluski śląskie
frytki

Surówka (jedna do wyboru)

zestaw surówek(seler, marchew,
kapusta biała / kiszona)
sałatka wiosenna
warzywa parowane
kapusta zasmażana biała
buraczki zasmażane

Deser (jeden do wyboru)

puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
wiśniowe marzenie z lodem waniliowym
szarlotka na ciepło z lodem waniliowym

Zimna płyta:

półmiski przekąsek
sałatki (dwa rodzaje do wyboru)
jarzynowa, grecka, gyros, z tuńczykiem i mozzarellą,
śledź w oleju z cebulą
ryba po meksykańsku
galareta drobiowa
marynaty
pieczywo jasne i ciemne

Danie kolacyjne w podgrzewaczu (jedno do wyboru)

barszcz z krokietem/ pasztecikiem
paprykarz z indyka z kluskami kładzionymi
bogracz z kluseczkami
żurek staropolski
zupa gulaszowa

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany cen.