

MENU KARCZMY



LARGO

LAKE RESORT

*Projekt Graficzny i Skład Publikacji Menu
przygotowana przez:*

piotr.stoppa.pl Piotr:Stoppa

ŚNIADANIA

Jajecznica na maśle. 19 zł

Parówki z wody 19 zł

*Omlet ze szczypiorkiem
i szynką 19 zł*

*W skład śniadania wchodzi kawa
lub herbata, wędlina, ser,
pomidor, ogórek oraz pieczywo
do wyboru (**ciemne** lub jasne).*

ZUPY

*Rosół z kluseczkami
półfrancuskimi 8 zł*

*Pomidorowa z kluseczkami
półfrancuskimi 10 zł*

*Żurek na żytnim zakwasie z białą
kiełbasą 12 zł*

SAŁATKI

Sałatka cezar 18 zł

*Mix sałat z sosem winegret
i nasionami 15 zł*

PRZYSTAWKI

*Śledzik z chrupiącym
pieczywem 10 zł*

*Tatar wołowy z marynatami
i chrupiącym pieczywem . . . 20 zł*

DANIA DLA DZIECI

*Fileciki z kurczaka w złocistej
panierce z marchewką baby (do
wyboru frytki lub puree) 16 zł*

*Rosółek drobiowy
z kawałkami kurczaka 7 zł*

Naleśniki 10 zł

DANIA MIĘSNE

Grillowany schabowy
z kością na sosie grzybowym
z puree 31 zł

Golonka na kapuście zasmażanej
z opiekаныmi ziemniakami .. 35 zł

Stek z polędwicy wołowej z puree
z groszku i szparagami 49 zł

RYBY

Okonki (zestaw) 32 zł
Sandacz (zestaw)
z sosem śmietanowym 36 zł
Łosoś (zestaw) 40 zł

DODATKI

Frytki (200g) 10 zł
Puree ziemniaczane (200g) . 10 zł

SURÓWKI

Buraczki 8 zł
Szpinak duszony
z czosnkiem i śmietaną 10 zł
Kapusta zasmażana 10 zł

Drożdżówka 8 zł

GRILL I (80 zł/os)

- Kiełbaski
- Karkówka
- Kaszanka
- Szaszłyk drobiowy
- Sałatka grecka
- Sałatka szefowej kuchni
- Pieczywo
- Sosy
- Woda z cytryną

ALKOHOL

Piwo butelkowe 6 zł/0,5l
Wódka 40 zł/0,5l
Sok / cola 5 zł/1l

GRILL II (110 zł/os)

- Kaszanka
- Kiełbaski
- Karkówka
- Szaszłyk drobiowy
- Sałatka grecka
- Sałatka szefowej kuchni
- Pieczywo
- Sosy
- Woda z cytryną
- Mix sałat
- Ryba (pstrąg)
- Chleb ze smalcem
- Ziemianki zapiekane



PAKIET WYŻYWIENIA

DZIECI

Pakiet 1.

Śniadanie	20 zł
Obiad dwudaniowy	22 zł
Kolacja	20 zł
Obiadokolacja	28 zł

Pakiet 2.

Śniadanie + Obiadokolacja	48 zł
------------------------------------	-------

Pakiet 3.

Śniadanie + Obiad dwudaniowy + Kolacja	62 zł
--	-------

DOROŚLI

Pakiet 1.

Śniadanie	25 zł
Obiad dwudaniowy	32 zł
Kolacja	25 zł
Obiadokolacja	45 zł

Pakiet 2.

Śniadanie + Obiadokolacja	70 zł
------------------------------------	-------

Pakiet 3.

Śniadanie + Obiad dwudaniowy + Kolacja	82 zł
--	-------



MENU WESELNE 250 ZŁ/OS

ZUPA

- Złocisty rosół z domowym makaronem
-

DANIA GŁÓWNE

- Roladki drobiowe z julienne warzywnym • Bitki wołowe z sosem borowikowym
- Żeberka w pikantnym morelowym sosie • Pieczona karkówka marynowana w ziołach
- Kotlet schabowy w parmezanowej skórce.

DODATKI

- Ziemniaki z wody z koperkiem
 - Duet surówek
 - Buraczki zasmażane
-

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Galaretka z kawałkami soczystego kurczaka z warzywami • Bruschetta z pomidorami oliwą i parmezanem
- Ryba w kwaśnej zalewie
- Tatar śledziowy
- Półmisek mięs pieczonych z różnymi marynatami

-
- Sałatka ryżowa z papryką
 - Sałatka z soczystymi warzywami i serem feta
 - Pieczywo
 - Masło

CIEPŁE PRZEKĄSKI

- Soczyste kawałki kurczaka w pikantnym sosie chilli
- Duszona golonka ze skórką glazurowaną miodem podana na kapuście • Dorsz z sosem curry
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Wynajem Sali 1.500 zł.
Wystrój Sali 1.000 zł
(nieobowiązkowo).

Korkowe 15 zł
butelka / do 50 osób.

Korkowe 10 zł
butelka/ powyżej 50 osób.

Słodki bufet (nieobowiązkowo).

**W cenie szampan, kawa,
herbata, owoce.**



MENU WESELNE 400 ZŁ/OS

PRZYSTAWKA SERWOWANA

- Terrina drobiowa z suszonymi pomidorami
- Krem borowikowy z łyżką śmietany

DANIA GŁÓWNE

- Sandacz w złocistej skórce z sosem śmietanowym • Roladki wołowe ze szparagami podane z sosem czosnkowym • Soczyste kawałki kurczaka w curry
- Polędwiczki w bekonowej skórce

-
- Pieczone udka kaczki z sosem wiśniowym
-

DODATKI

- Ziemniaki z wody z koperkiem
 - Frytki
 - Duet ryżu
 - Mix sałat z winogretem
 - Surówki
-

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Galantyna z kurczaka pod delikatną galaretką

-
- Bruschetta z pomidorami oliwą i parmezanem
 - Tatar z marynowanego łososia
 - Carpaccio z pieczonych buraków • Rostbef pieczony z różnymi marynatami
 - Sałatka Cezar • Sałatka z soczystymi warzywami i serem feta • Półmisek wędzonych ryb
 - Pieczywo • Masło • Sosy

CIEPŁE PRZEKĄSKI

- Krewetki królewskie z trawą cytrynową i liściem limonki
- Krewetki królewskie z trawą cytrynową i liściem limonki
- Pieczona golonka ze skórką

glazurowaną miodem podana na kapuście • Pikantna zupa gulaszowa Pieczona golonka ze skórką glazurowaną miodem podana na kapuście • Pikantna zupa gulaszowa

Wynajem Sali 1.500 zł.

Wystrój Sali 1.000 zł
(nieobowiązkowo).

Korkowe 15 zł
butelka / do 50 osób.

Korkowe 10 zł
butelka/ powyżej 50 osób.

Słodki bufet (nieobowiązkowo).

W cenie szampan, kawa, herbata, owoce.

