



★★★★★
Pałac
Czarny Las

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE PROPOZYCJE MENU



★★★★

Pałac
Czarny Las

Propozycja I – 170 PLN od osoby

Zupa

Złocisty rosół z trzech mięs z domowym makaronem oraz warzywami

Danie główne

/prosimy o wybór jednego dania z poniższych propozycji/:

Roladki wieprzowe nadziewane szynką i porem z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
Pierś z kurczęcia w złocistej panierce nadziewana serem i masłem pietruszkowym podana
z pieczonymi ziemniakami i młodą glazurowaną marchewką
Pieczyste ze schabu w sosie demi glace podawane z opiekanymi ziemniakami i bukietem warzyw

Deser

Puszysta panna cotta z wiśniami
Kawa, herbata

Bufet zimnych przekąsek*

Wędliny szlachetne
Mięsa pieczone
Wybór serów żółtych
Paszтет według pałacowej receptury
Tymbaliki drobiowe oraz galaretki wieprzowe
Roladki szynkowe z puchem chrzanowym
Śledzie marynowane w trzech odsłonach
Ryba w zalewie pomidorowo octowej
Sałatka z serem feta
Sałatka z kurczakiem, orzechami i winogronem
Sosy zimne
Pieczywo, masło

*Istnieje możliwość podania zimnych zakąsek w „stoły” za dodatkową opłatą 10 PLN/osoba

Gorąca przekąska

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje

Woda mineralna 1l/os



★★★★

Pałac
Czarny Las

Propozycja II – 195 PLN od osoby

Zupa

Złocisty rosół z trzech mięs z domowym makaronem oraz warzywami

Dania główne (podawane na półmiskach)

Tradycyjna rolada ślaska

Kurczak szpinakiem faszerowany boczkiem otulony

Kotleciki schabowe z pieczarkami i cebulką

Dodatki (podawane na półmiskach)

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki opiekane ziołami pachnące

Kolorowe surówki

Kapusta czerwona

Deser

Waniliowy crème brulee owocami dekorowany

Kawa, herbata

Bufet zimnych przekąsek*

Wędliny szlachetne

Mięsa pieczone

Wybór serów żółtych

Pasztet według pałacowej receptury

Tymbaliki drobiowe oraz galaretki wieprzowe

Roladki szynkowe z puchem chrzanowym

Śledzie marynowane w trzech odsłonach

Ryba w zalewie pomidorowo octowej

Salatka brokułowa z wędzonym kurczakiem i migdałami

Plastry świeżych pomidorów w duecie z puszystą mozzarellą na zielonym runie podane

Sosy zimne

Pieczyno, masło

*Istnieje możliwość podania zimnych przekąsek w „stoły” za dodatkową opłatą 10 PLN/osoba

Kolacja gorąca

Listki wieprzowe w kolorowych papryczkach

Napoje

Woda mineralna 1l/os



★★★★
Pałac
Czarny Las

Propozycja III – 270 PLN od osoby

Przystawka

Carpaccio z buraka z kozim serem

Zupa

Złocisty rosół z trzech mięs z domowym makaronem oraz warzywami

Dania główne (podawane na półmiskach)

Tradycyjna rolada śląska

Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami

Wolno pieczony udziec białym winem pachnący

Dodatki (podawane na półmiskach)

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone ziołami pachnące

Kolorowe surówki

Kapusta czerwona

Bukiet warzyw gotowanych

Deser

Puchar lodowy z owocami

Kawa, herbata

Bufet zimnych przekąsek*

Wędliny szlachetne

Mięsa pieczone

Wybór serów żółtych

Pasztet według pałacowej receptury

Tymbaliki drobiowe oraz galaretki wieprzowe

Roladki szynkowe z puchem chrzanowym

Śledzie marynowane w trzech odsłonach

Ryba w zalewie pomidorowo octowej

Jajka faszerowane pastą z łososia

Wytrawne babeczki z różnorodnym nadzieniem

Opiekane filety rybne w sosie warzywno - pomidorowym

Sałatka z tuńczykiem i gotowanym jajem

Sałatka Cesar

Pikle

Sosy zimne

Pieczyno, masło

*Istnieje możliwość podania zimnych przekąsek w „stoły” za dodatkową opłatą 10 PLN/osoba



★★★★

Pałac
Czarny Las

Propozycja III – 270 PLN od osoby

Gorąca kolacja

Pieczyste z udźca wieprzowego, piwem i miodem pachnące
podane z kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi z czosnkiem

Napoje

Woda mineralna 1l./os.