

Kolacja grillowa

GRUPY ZORGANIZOWANE

MENU 1.

żurek karkonoski na regionalnym zakwasie,
jajkiem izerskim oraz ziemniakami i kielbasą wędzoną z naszej wędzarni - 200ml -

karczek z grilla marynowany w izerskim miodzie
i aromatycznych regionalnych ziołach z nutą pikantności - 120g -

bigos górski z borowikami i śliwką przygotowywany na regionalnej kapuście
i kielbasie oraz boczku wędzonym z naszej wędzarni - 120g -

kielbasa z grilla z własnej wędzarni - 100g -

kaszanka z grilla z regionalną kapustą i cebulą - 100g -

ziemniak pieczony w mundurkach z aromatycznymi
przyprawami regionalnymi podawany z twarogiem ziołowym - 60g -

łomnickie kiszonki: ogórki, papryka, patisony, pomidory przygotowywane
wg. starodawnych regionalnych przepisów Kotliny Jeleniogórskiej

sezonowe warzywa - pomidor, ogórek

chleb wiejski

masło wiejskie czosnkowe z ziołami

sos grillowy, chrzan naturalny, musztarda, ketchup

domowy smalec z wędzonymi skwarkami z naszej wędzarni

warzywna sałatka wiejska – sałata lodowa z suszonymi pomidorami
i regionalnym serem wiejskim z grzankami - 60g -

herbata, woda

140,00

PLN/os.