

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 22/23

175 zł / os. min.30 os.

Obiad/ kolacja + 2 dania gorące + 4 zimne zakąski

ZUPA:

1x

- staropolski rosół z mięs, makaron makaronem.
- krem z pomidorów.
- zupa krem z selera z miodem i imbirem.
- krem z białych warzyw z zielonym pesto.

DANIE GŁÓWNE:

3x

- filet z kurczaka zapiekany z warzywami i serem,
 - rumszyk z pieca w sosie,
- bejcowana karkówka szpikowana czosnkiem w sosie,
 - tradycyjny kotlet schabowy,
 - udko z kurczaka,
- filet z ryby w sosie prowansalskim,

DODATKI:

2x

- ziemniaki gotowane z koprem,
- ziemniaki pieczone,
 - aromatyzowany ryż,
 - kluski śląskie,
 - frytki,

2 rodzaje surówek dopasowane do dań.

NAPOJE:

- bez limitu: kawa, herbata (bufet), woda, 0,3 / 1 os. sok owocowy,
napoje gazowane płatne - 15 zł/l

DESERY:
(dodatkowo płatne)

Ciasto i owoce 18 zł / osoba
Tort okolicznościowy 18 zł / porcja (min.20 os.)

ZIMNE ZAKĄSKI:

4 x

plater mięs i wędlin na zimno; sałatka jarzynowa, sałatka żydowska z jajkiem; roladki z szynki z pieczarkami i serem w glazurze; sałatka grecka, sałatka z kurczakiem ,
sałatka z łososiem i marynowanym ogórkiem; ryba po grecku, śledź w oleju lub śmietanie; galaretki wieprzowe lub drobiowe; galantyna z drobiu; pierś z kurczaka z brzoskwinia w miodowej glazurze; pasztet wieprzowy podawany z chrzanem lub żurawiną; jaja w sosie tatarskim.

DANIA GORĄCE:

2 x

schab po kowalsku z pieczarkami cebula i zapiekany serem; krokiet z kapustą i grzybami lub pasztecik mięsny z ciasta francuskiego z barszczem czerwonym; gołąbki w sosie pomidorowy; żeberka pieczone podane na kapuście zasmażanej; bitki wieprzowe w sosie własnym; zupa gulaszowa z czerwona i biała fasolą; filet z ryby w sosie prowansalski; de volaille klasyczny.

COŚ EXTRA:

tatar wołowy z żółtkiem i domowymi piklami 18 zł/porcja
udziec wieprzowy 18 zł/porcja (min.60 os.)
kasza 8 zł /porcja:kapusta zasmażana 8 zł/porcja
bukiet warzyw na ostro- 15 zł porcja