

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2022/2023

tel.: 603 068 333

210 zł/os. min.30 os. do godz. 2.00

Obiad/ kolacja + 2 dania gorące + 5 zimne zakąski

ZUPY:

1x

- Staropolski rosół z mięs, makaron makaronem,
Gęsty 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 dopasowanych do dań.

NAPOJE:

- bez limitu: kawa, herbata (bufet), woda, sok owocowy,
napoje gazowane

DESERY:

(dodatkowo płatne)

Ciasto i owoce 18 zł/osoba
Tort okolicznościowy 80 zł/kg

ZIMNE ZAKĄSKI:

5x

plater mięs i wędlin na zimno (3 rodzaje); sałatka jarzynowa, sałatka żydowska z jajkiem; roladki z szynki z pieczarkami i serem w glazurze; sałatka grecka, sałatka polo 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:

2x

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; pulpety drobiowe w sosie pomidorowym; zupa gulaszowa z czerwona i biała fasola; filet z ryby w sosie prowansalski; de volaille klasyczny.

COŚ EXTRA:

tatar wołowy z żółtkiem i domowymi piklami 15 zł/porcja
filet z łososia z sałatką ziemniaczaną i rukolą 22 zł/porcja
bukiet warzyw na ostro- 15zł porcja
alkohol własny b/o