

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2026

195 zł / os. min.20 os,
Obiad/ kolacja + 1 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 20 zł / osoba

Tort okolicznościowy 20zł / 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:

1 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 25 zł/porcja
- udziec wieprzowy 25 zł/porcja (min.60 os.)
- kasza 8 zł /porcja:kapusta zasmażana 8 zł/porcja
- bukiet warzyw na ostro- 10 zł porcja