



# Menu propozycja

## **I Danie**

do wyboru

Rosół z makaronem / Zupa krem – z brokułów, grzybowy, jarzynowy, podawane z czosnkowymi grzankami.

## **Danie główne**

po 2 porcje mięsa na osobę – do wyboru 4 rodzaje

Faszerowane rolady wołowe w sosie, Faszerowane rolady wieprzowe w sosie, Panierowane roladki ze schabu z papryką i serem, Udziec z kurczaka faszerowany pieczarkami zawinięty boczkiem, Filet drobiowy zapiekany z salami i papryką, Panierowana pierś z kurczaka nadziewana boczkiem i serem, Filet drobiowy zapiekany z szynką, serem i ananase, Żeberka w miodzie, Pierś z kurczaka ze szpinakiem i fetą w beszamelu, Filet drobiowy zapiekany z pomidorami i mozzarellą z bazyliowym pesto, Grillowany filet drobiowy zapiekany z serem wędzonym i żurawiną, Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym, Szaszłyki drobiowe z boczkiem, Pierś z kurczaka zapiekana z brokułami i serem lazur, Roladka ze schabu z papryką i jajkiem, Prowansalskie zapiekane pomidory, faszerowane mięsem, oliwkami i suszonymi pomidorami, Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, Udko pieczone owijane boczkiem, Kotlet schabowy, Kotlet drobiowy.

### **Dodatki:**

po 3 do wyboru:

Ziemniaki gniecione, Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, Pieczone ziemniaki, Kluski śląskie, Frytki, Ryż.

Surówki: Tradycyjne buraczki, Z białej kapusty z marchewką, Z czerwonej kapusty, Marchewkowa, Z kiszonej kapusty z cebulką, Selerowa w sosie musztardowym, Wiosenna w sosie jogurtowym,

Mix warzyw gotowanych, Fasolka szparagowa z pieczarkami.

## **Zimna płyta**

*Półmiski mięs pieczonych i wędlin tradycyjnych, salami, kabanosy,*

*Deskę różnego rodzaju serów,*

*2 sałatki – Tradycyjna jarzynowa, Cezara z boczkiem i grzankami, Sycylijską z makaronem, brokułami i kukurydzą, Hawajską z ananasek i szynką, Chłopską z ziemniakami i pieczoną kiełbasą, Makaronowa sałatka z tuńczykiem, Ryżowa sałatka z kurczakiem, Włoską z makaronem, salami i oliwkami, Grecką,*

*Tymbaliki drobiowe,*

*2 Rodzaje śledzi i pikle lub Różnego rodzaju przekąskę na cieście francuskim i zawijana tortilla na zimno,*

*Pieczyno.*

## **Napoje**

*Kawa, herbata, woda niegazowana, soki i napoje gazowane – bez ograniczeń.*

***Cena 85,00-95,00zł***

***(cena uzależniona od wyboru mięs do dania głównego)***

***Dodatkowo do powyższego menu można dodać:***

## **Kolacja**

*przykładowo:*

*Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie własnym z pieczonymi ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty,*

*Szaszłyk drobiowy z boczkiem podawany z ryżem i warzywami z pary,*

*Pierś z kurczakiem faszerowana pieczarkami, podawane z fasolką szparagową zawijaną boczkiem i ziemniakami z wody*

*Filet z łososia w sosie maślano – cytrynowym podawany z dzikim ryżem i grzybami w śmietanie,*

*Rolada wieprzowa nadziewana mięsem i papryką, podawana z zapiekaną warzywną lasagnią i francuskimi ziemniakami dauphinois.*

.....+22,00-34,00zt/osy

*Cena uzależniona od wyboru*

*Barszcz z kłokietem .....+14,00zt/osy*

*Gulasz/ bogracz .....+ 16,00 zt/osy*

*Owoce sezonowe i egzotyczne na patery.....+8,00 zt/osy*

**Zimna płyta extra:**

*przekąski Szefa kuchni + owoce morza*

*Mix z owoców morza – krewetki na dwa sposoby, kalmary w cieście*

*Salatka koktajlowa z krewetkami, Rogaliki z serem pleśniowym i gruszką, Jajka faszerowane, Ślimaczki z tortilli, Tościaki z szynką parmeńską, Tościaki z pomidorem i mozzarellą w sosie balsamicznym, Pieczone śliwki zawijane boczkiem, Mix przekąsek na cieście francuskim.....+ 20-40,00zt*

*Cena ustalana indywidualnie w oparciu o wybór przekąsek i owoców morza*

**Przystawka**

*Przykładowo:*

*Łosoś wędzony podawany z kremowym musem z avocado, zielonym mixem sałat i chrupiącym tostem,*

*Pieczony pasztet z dziczyzny z podawany z konfiturą z czerwonej cebuli,*

*Panierowany Camembert podawany z zieloną sałatką z rukolą i prażonym słonecznikiem, w sosie balsamicznym*

*Salatką Cezara podawana ze smażonym boczkiem i chrupiącymi grzanekami*

..... + 10,00

zt/os

### **Deser**

przykładowo:

*Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i karmelizowanym jabłkiem,*

*Poire Belle Hélène - gotowana w syropie waniliowym gruszka, podawana z lodami śmietankowymi i sosem czekoladowym,*

*Puszyste ciastko owocowe z lodami czekoladowymi i sałatką owocową,*

*Ciastko czekoladowe z lodami śmietankowymi i karmelizowanym jabłkiem*

..... + 12-15,00 zt/os