



# Menu propozycja

## I Danie

do wyboru

*Rosół z makaronem / Zupa krem – z brokułów, grzybowy, jarzynowy, podawane z czosnkowymi grzankami / Krem z kukurydzy z prażonymi migdałami i grzankami/ Krem z dyni z bagietką i pestkami*

## Danie główne

po 2 porcje mięsa na osobę – do wyboru 4 rodzaje

*\*Faszerowane rolady wołowe w sosie, Faszerowane rolady wieprzowe w sosie, \*Pieczone udka z kaczki z jabłkami, Panierowane roladki ze schabu z papryką i serem, Udziec z kurczaka faszerowany pieczarkami, zawinięty boczkiem, Filet drobiowy zapiekany z salami i papryką, \*Pieczone golonko Szefa, Panierowana pierś z kurczaka nadziewana boczkiem i serem, Filet drobiowy zapiekany z szynką, serem i ananasem, 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, 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, Modra kapusta, 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,*

*Deski różnego rodzaju serów, Tymbalikę drobiowe,*

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

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

*Pieczyno.*

## **Napoje**

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

**Cena od 90,00zł**

*(cena uzależniona od wyboru mięs do dania głównego, mięsa oznaczone gwiazdką będą  
zawyżać cenę po 5,00zł /os każde)*

**DLA PRZYJĘĆ TRWAJĄCYCH POWYŻEJ 7 GODZIN DOLICZAMY OPŁATĘ  
DODATKOWĄ – 3 ZŁ/OS ZA GODZINĘ**

*Dodatkowo do powyższego menu można dodać:*

### **Kolacja** przykładowo:

*\*Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie z borowikami, podawana z pieczonymi ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty,*

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

*\*Piersz z kurczaką faszerowana suszonymi pomidorami i fetą, podawana z rozetkami ziemniaczanymi i surówką z białej kapusty,*

*\*Filet drobiowy zapiekany z boczkiem, serem i cebulką, ziemniaki z ziołami, surówką z kapusty pekińskiej i ogórków,*

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

.....+26,00-40,00zt/os  
Cena uzależniona od wyboru

*Barszcz z krójkietem .....+15,00zt/os*

*Bogracz wieprzowy .....+17,00 zt/os*

*Żurek w chlebie z jajkiem i białą kiełbasą.....+15,00zt/os*

*Strogonow wołowy.....+25,00zt/os*

*Owoce sezonowe i egzotyczne na patery.....+9,00 zt/os*

*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, Tościuki z szynką parmeńską, Tościuki z pomidorem i mozzarellą w sosie balsamicznym, Pieczone śliwki zawijane boczkiem,*

.....+47,00zt

*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*

..... + 15,00 zł/os

## **Deser**

przykładowo:

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

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

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

*Ciastko czekoladowe z lodami śmietankowymi i karmelizowanym jabłkiem*

..... 15,00 zł/os