



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE

### 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, Rolady wieprzowe z boczkiem i pieczarkami w sosie własnym, \*Pieczone udka z kaczki z jabłkami, Panierowane roladki ze schabu z papryką i serem, Udziec z kurczaka faszerowany pieczarkami, zawinięty boczkiem, Skrzydełka z kurczaka w sosie barbecue, Panierowana pierś z kurczaka z oliwkami, suszonymi pomidorami i pesto, \*Filet drobiowy ze szparagami, owijany boczkiem, Filet drobiowy zapiekany z salami i papryką, \*Pieczone golonko Szeffa, 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, \*Połędwica 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, Ćwiartki ziemniaczane ze skórką, Frytki, Ryż.*

Surówki:

*Tradycyjne buraczki, Z białej kapusty z marchewką, Z czerwonej kapusty, Modra kapusta, Marchewkowa, Z kiszanej 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,  
Tymbaliki drobiowe,  
2 salatk – Tradycyjna jarzynowa, Cezara z boczkiem i grzankami, Sycylijska z  
makaronem, brokułami i kukurydzą, Hawajska z ananase i szynką, Chłopska z  
ziemniakami i pieczoną kielbaską, Makaronowa sałatka z tuńczykiem, Ryżowa sałatka z  
kurczakiem, Włoska z makaronem, salami i oliwkami, Grecka, Sałatka królewska z  
porem, Sałatka śledziowa  
2 Rodzaje śledzi i pikle lub pomidory z mozzarellą i zawijana tortilla na zimno,  
Pieczywo.*

## NAPOJE:

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

**Cena od 100,00zł**

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

## Dodatkowo do powyższego Menu można dodać:

### KOLACJA

do wyboru:

*\*Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie z borowikami, podawana z pieczonymi ziemniaki i  
surówką z kiszanej kapusty,*

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

*\*Pierś z kurczaka 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, surówka z  
kapusty pekińskiej i ogórków,*

*\*Filet z łososia w sosie maślano – cytrynowym podawany z dzikim ryżem i grzybami w  
śmietanie,.....+26,00-40,00zł/os*

*Cena uzależniona od wyboru*

### DANIA NOCNE

*Barszcz z krokietem .....+18,00zł/os*

*Bogracz wieprzowy .....+20,00 zł/os*

*Żurek w chlebie z jajkiem i białą kielbasą.....+18,00zł/os*

*Strogonow wołowy.....+28,00zł/os*

### DODATKI:

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

*Pepsi-Cola butelka 200ml-3,00zł/szt, rozliczane według zużycia*

**Zimna płyta extra:**

przekąski Szefa kuchni + owoce morza

Mix z owoców morza –krewetki na dwa sposoby, kalmary w cieście, Sałatka koktajlowa z krewetkami, Rogaliki z serem pleśniowym i gruszką, Jajka faszerowane, Tościki z szynką parmeńską, Tościki z pomidorem i mozzarellą w sosie balsamicznym, Pieczone śliwki zawijane boczkiem,.....+47,00zł/os

**Przystawka**

do wyboru:

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

do wyboru:

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną.....13,00zł/os

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  
..... 15,00 zł/os

