

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

IDANIE

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 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, *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 kiszzonej 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 salatkę –Tradycyjna jarzynowa, Cezara z boczkiem i grzankami, Sycylijska z
makaronem, brokułami i kukurydzą, Hawajska z ananasem 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 115,00zł

(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 kiszonej 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 lososia 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 krokiem+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, Salatką koktajlową 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,
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:

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

