



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/ Krem z pomidorów i pieczonej papryki

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, Filet ze szpinakiem i fetą w cieście francuskim, Panierowane roladki ze schabu z papryką i serem, Udziec z kurczaka faszerowany pieczarkami, zawinięty boczkiem, Skrzydelka z kurczaka w sosie barbecue, Pomidory faszerowane prowansalskim farszem, Panierowana pierś z kurczaka z oliwkami, suszonymi pomidorami i pesto, *Filet drobiowy ze szparagami, owijany boczkiem, Panierowane kapsy wieprzowe faszerowane pieczarkami i serem, 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, Panierowane fileciki drobiowe, Nuggetsy.*

Dodatki:

po 3 do wyboru:

Ziemniaki gniecione, Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, Domowe talarki ziemniaczane, Pieczone ziemniaki, Kluski śląskie, Ćwiartki ziemniaczane ze skórką, Frytki, Zapiekane ziemniaki dauphinoise, Ryż.

Surówki:

Tradycyjne buraczki, Z białej kapusty z marchewką, Z czerwonej kapusty, Modra kapusta, Marchewkowa, Kiszona kapusta zasmażana, Z kiszonej kapusty z cebulką, Selerowa w sosie musztardowym, Kalafior panierowany, Trio warzyw w panierce, Zapiekanka jarzynowa w sosie beszamelowym, 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,
2 sałatki – Tradycyjna jarzynowa, Cezara z boczkiem i grzankami, Sycylijska z
makaronem, brokułami i kukurydzą, Hawajska z ananasek 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, Sos tatarski z jajkiem, Sałatka na miksie sałat z grilowanym
kurczakiem i panierowaną cukinią.*

MIX PRZEKĄSEK NA NASZYCH DEKORACYJNYCH STOJAKACH:

*Pomidory z mozzarellą i bazyliowym pesto,
Zawijana tortilla na zimno,
Przekąski z ciasta francuskiego i studzienki z lososiem,
Mini tartelетки na 2 sposoby lub mini kanapeczki na bagietce.*

Pieczyno.

NAPOJE:

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

Cena od 150,00zł

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

DO PŁYTY MOŻNA DODAC:

- * Galaretki drobiowe- 5,00zł/os*
- * Roladki szynkowe z chrzanem w galarecie- 5zł/os*
- * Śledź w śmietanie z jabłkiem- 5zł/os*
- * Koreczki śledziowe- 5zł/os*
- * Grzybki, papryka, ogórki konserwowe- 5zł/os*

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 sałatką z sałaty lodowej,*
- *Panierowana roladka ze schabu nadziewana boczkiem, serem i cukinią, sos
musztardowy, puree z ziołami, surówka z białej kapusty,*

**Filet drobiowy zapiekany z boczkiem, serem i cebulką, ziemniaki z ziołami, surówka z kapusty pekińskiej i ogórków,*
.....+34,00zł/os

DANIA NOCNE

Barszcz z krokietem+20,00zł/os
Bogracz wieprzowy+25,00 zł/os
Żurek w chlebie z jajkiem i białą kielbasą.....+30,00zł/os
Gulasz wołowy z dodatkami.....+30,00zł/os

DODATKI:

Owoce sezonowe i egzotyczne na patery.....+9,00 zł/os
Pepsi-Cola butelka 200ml-4,50zł/szt, rozliczane według zużycia

PRZYSTAWKA

do wyboru:

Łosoś wędzony podawany z kremowym musem z avocado, zielonym mixem sałat i chrupiącym tostem,
Pieczony paszтет z dziczyzny z podawany z konfiturą z czerwonej cebuli,
Panierowany Camembert podawany z zieloną sałatką z rukolą i prażonym słonecznikiem, w sosie balsamicznym..... + 18,00 zł/os

DESER

do wyboru:

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną.....15,00zł/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,
Tiramisu z lodami śmietankowymi 18,00 zł/os

