

## Menu przyjęcie okolicznościowe

Cena 110 zł za osobę

### ZUPA

*(jedna do wyboru)*

- Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi
- Krem z zielonego groszku z kleksem śmietany
- Krem z brokułów z grzankami czosnkowymi
- Rosół królewski z makaronem i lubczykiem
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z brokułów z prażonymi migdałami
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto

### DANIE GŁÓWNE

*(wybieramy dwa gatunki mięsa, po jednej porcji na osobę)*

- Cordon bleu – schab nadziewany szynką i serem
- Roladki z piersi kurczaka faszerowane
- Filet z kurczaka w cieście z migdałami
- Zawijaniec schabowy faszerowany
- Rolada wieprzowa faszerowana
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Grillowana pierś z kurczaka
- Sznicel po szwajcarsku
- Kotlet de volaille

### Dodatki

- (jedno do wyboru)*  
ziemniaki z koprem  
kluski śląskie  
ryż

### Surówki

- (dwie surówki do wyboru)*  
marchewka z ananasem  
seler z rodzynkami  
modra kapusta  
buraki

### DESER

Ciastko deserowe

## PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych z dodatkiem wędlin  
(schab czysty, boczek rolowany, karczek pieczony, szynka wiejska, szynka konserwowa, polędwica tradycyjna, kiełbasa krakowska sucha, salami, kabanosy wieprzowe, ser żółty)  
Roladka szynkowa z pastą chrzanową w galarecie  
Sałatka grecka z serem fetą i oliwkami  
Jajko faszerowane musem jajecznym  
Sałatka tradycyjna jarzynowa  
Sos do przekąsek chrzanowy  
Śledź w zalewie ziołowej  
Pieczywo, pikle, masło

## KOLACJA

*(jedna do wyboru)*

Bogracz na wieprzowinie  
Żurek staropolski z jajkiem

## NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, sok, napój gazowany

### Alkohole Pod Jesionem

W czasie trwania imprezy czynny jest bar, w którym dostępne są alkohole, piwo, soki i napoje.

*Powyższa oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 kodeksu cywilnego oraz innych właściwych przepisów prawnych.*