

MENU PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Cena **130 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

(do wyboru dwa rodzaje mięs, po jednej porcji na osobę)

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

DODATKI

- ziemniaki z koprem
- kluski śląskie

SURÓWKI

(dwie surówki do wyboru)

- marchewka z ananasem
- seler z rodzynkami
- modra kapusta
- buraki

DESER

Ciasto deserowe

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych oraz wędlin:

schab czysty, boczek rolowany, karczek pieczony, szynka wiejska, szynka konserwowa, polędwica tradycyjna, kielbasa 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

Pieczyno, pikle, masło

KOLACJA

(jedna do wyboru)

Bogracz na wieprzowinie

Żurek staropolski z jajkiem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, sok, napój gazowany

DODATKOWE INFORMACJE:

W czasie trwania imprezy czynny jest bar, w którym dostępne są alkohole, piwo, soki i napoje. Lokal nie jest wynajęty na wyłączność.

Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 Kodeksu Cywilnego i może ulec zmianie.