

MENU PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Cena **180 zł** za osobę

PRZYSTAWKA

Specjalność Szefa Kuchni

ZUPA

Rosół królewski z makaronem

DANIE GŁÓWNE

(Jedna sztuka mięsa na osobę. Dwa rodzaje do wyboru.)

Kieszon drobiowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem mozzarella

Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem pleśniowym

Eskalopki drobiowe w złocistej panierce

Filet z kurczaka w cieście z migdałami

Szwajcar ze schabu z pieczarkami

Kotlet schabowy tradycyjny

Śląska rolada wołowa

Kotlet de volaille

DODATKI

Frytki dla najmłodszych

Ziemniaki z koprem

Kluski śląskie

SOSY

Sos pieczeniowy

SURÓWKI

Surówka z białej kapusty

Marchewka z ananasem

Kapusta czerwona

DESER

Puchar lodowy z owocami

ZIMNA PŁYTA

Półmisek gatunkowych wędlin i mięs pieczonych

(schab czysty, boczek rolowany, karczek pieczony, szynka wiejska, szynka konserwowa, polędwica tradycyjna, kiełbasa krakowska sucha, salami, kabanosy wieprzowe, ser żółty)

Kompozycja serów z bakaliami

Pasztet Szefa Kuchni

Tymbaliki z drobiu

Jajka faszerowane

Śledź zielony opiekany

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa

Zestaw dodatków: sos chrzanowy, pikle, masło, pieczywo

GORĄCA KOLACJA

Krem z pomidorów

lub

Żurek z jajkiem

NAPOJE

Soki owocowe Hortex

Napoje gazowane

Woda mineralna

Kawa, herbata

SŁODYCZE

Ciasta, owoce

DODATKOWE INFORMACJE:

- * Alkohole do nabycia w lokalu.
- * Tort do nabycia w lokalu.
- * 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.