



Uroczysty obiad Propozycja menu

Propozycja I – 65,00 zł

Zupa

Krem pomidorowy z płatkami parmezanu

Danie główne

Roladka schabowa z podgrzybkim

Kluski śląskie

Sałatka z czerwonej kapusty

Deser

Strudel na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną*

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa lub herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Lemoniada 0,25

* powyżej 40 osób organizator zastrzega zmianę

Propozycja II – 78,00 zł

Zupa

Rosół z makaronem i łezką drobiową

Danie główne

Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, ogórkiem
i cebulą 100%

Schab po zbójnicku (zapekany
z serem wędzonym) 50%

Panierowana pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami
i szynką parmeńską 50%

Kluski śląskie 100%

Ziemniaki opiekane 50%

Frytki 50%

Surówka z czerwonej kapusty 100%

Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy 50%

Surówka z kapusty pekińskiej 50%

Deser

Lody waniliowe z sezonowymi owocami i bitą śmietaną

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa lub herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Lemoniada 0,25

Propozycja III – 95,00 zł

Przystawka

Bruschetta al pomodoro

Zupa

Krem z brokuł, podany z prażonymi migdałami

Danie gorące

Pikantny schab przekładany boczkiem
i mozzarellą 100%

Pierś z indyka z soczystą gruszką
i serem pleśniowym 50%

Łosoś zapiekany z masłem czosnkowym 50%

Pieczone ziemniaki 100%

Ziemniaki z wody z masłem 50%

Frytki 50%

Warzywa z patelni 100%

Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy 50%

Surówka Coleslaw 50%

Deser

Lody waniliowe z gorącymi malinami
i bitą śmietaną

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa lub herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Lemoniada 0,25

Ceny obowiązują przy minimalnej liczbie 10 osób