



UROCZYSTY OBIAD

Propozycja I – 115,00 zł

Zupa

Złocisty rosół z makaronem i łuską drobiową

Danie główne

Tradycyjna rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kiełbasą, ogórkiem i cebulą

Kluski śląskie

Salatka z czerwonej kapusty

Deser

Strudel na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa i herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Sok owocowy 0,5l

Propozycja II – 135,00 zł

Zupa

Złocisty rosół z makaronem i łuską drobiową

Danie główne

Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kiełbasą, ogórkiem i cebulą 80%

Schab po zbójnicku, zapiekany z kapustą zasmażaną i śmietaną 60%

Panierowana pierś z kurczaka z serem pleśniowym i czarnymi oliwkami 60%

Kluski śląskie 100%

Ziemniaki opiekane 50%

Frytki 50%

Salatka 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

Ceny obowiązują przy minimalnej liczbie 10 osób.

Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany cen do 25% w roku 2023/2024

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa i herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Sok owocowy 0,5l

Propozycja III – 195,00 zł

Przystawka

Pasztet pieczony podany z sosem żurawinowym i tymiankową grzanką

Zupa

Krem z brokułów, podany z prażonymi migdałami

Danie główne

Pikantny schab przekładany boczkiem i mozzarellą 80%

Pierś z indyka z soczystą gruszką i serem pleśniowym 60%

Łosoś z grilla z masłem ziołowo-cytrynowym 60%

Pieczone ziemniaki 100%

Ziemniaki z wody z masłem 50%

Frytki 50%

Warzywa z patelni 100%

Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy 50%

Surówka Colesław 50%

Deser

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa i herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Sok owocowy 0,5l