

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Wariant II

270 zł/os.

OBIAD

I danie

Zupa do wyboru:

Domowy rosół podany z marchewką i pietruszką

Krem z białych warzyw z chipsem

Krem z brokuł z chrupiącymi grzankami

II Danie

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

De vollaile z masłem i pietruszką

Kasztany (pierś z kurczaka nadziewana papryką, boczkiem i serem)

Pierś owinięta boczkiem w sosie serowym

Łosoś duszony w sosie koperkowym

Schab w sosie kurkowym

Bukiet warzyw na parze

Zestaw surówek (3 rodzaje)

Ziemniaki gotowane podane z koperkiem

Frytki

Domowy kompot

DESER

Ciasto domowe (kilka rodzajów)

Kawa, herbata bez ograniczeń

DANIA ZIMNE

Pstrąg w galarecie

Śledzie marynowane

Łosoś w zalewie octowej

Salatka gyros lub grecka

Salatka – mix kruchych салат z roszponką oraz dipem

Półmisek swojskich wędlin (pomidor, ogórek, pieczarki, domowy smalec, ogórki)

Tortilla z Grillowanym kurczakiem

Tortilla z szynką i warzywami

KOLACJA

Barszcz

Żurek z jajkiem

Zapiekanka z ziemniakami i mięsem

Jeżyki drobiowe (pierś z kurczaka z serem)

Krokiety z kapustą i grzybami

Paluszki w płatkach kukurydżianych

Pieczyno, masło

** W cenie również woda niegazowana z miętą i cytryną oraz lód.*

Dodatkowo w ofercie (odpłatnie):

- *Ryby wędzone: węgorz, losoś, pstrąg*
- *Tatar z wołowiny z jajkiem, cebulą i ogórkiem*
- *Prosiak faszerowany podawany z sosem żurawinowo-chrzanowym,*
- *Indyk podawany w całości podawany z sosem żurawinowo-chrzanowym,*
- *Szynka pieczona podawany z sosem żurawinowo-chrzanowym,*
(Prosiak, Indyk oraz szynka - krojone uroczyście przez kucharza)
- *wiejskim chlebkiem.*
- *Tort*

**OWOCE, NAPOJE, ALKOHOL ORAZ ORKIESTRA WE WŁASNYM
ZAKRESIE**