



Menu okolicznościowe nr 3  
Obiad / Deser / Owoce / Zimna płyta / 2 x Kolacja  
190 zł / osoba

ZUPA 1 do wyboru:

Rosół z makaronem  
Krem z borowików z trawą żubrową  
Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni (możliwa wege)  
Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią (możliwa wege)  
Zupa cebulowa z grzanka serową (możliwa wege)

DANIE GŁÓWNE 2 porcje mięsa na osobę 5 do wyboru:

Rolada wołowa i wieprzowa śląska  
Pieczeń z karczku  
Kotlet schabowy  
Kotlet schabowy z pieczarkami  
Grillowany schab z kością  
Kula wieprzowa z papryką, szynką i serem  
Cordon Bleu  
Schab z śliwką i serem wędzonym  
Roladka wieprzowa z musem warzywnym  
De volaille  
Panierowany filet z kurczaka  
Filet ze szpinakiem i pomidorami  
Filet z pomidorami i mozzarellą  
Roladka drobiowa z brokułami i serem  
Filet z ananasem i serem  
Kule drobiowe z serem  
Udło z kaczki  
Pierś z kaczki

(w przypadku wyboru mięs w sosach lub wege zalecamy maksymalnie 3 gatunki)

MIEŚA W SOSACH:

Policzki wołowe z warzywami  
Połędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym  
Eskalopki z indyka w sosie porowo – musztardowym

## DANIA WEGE:

Camembert panierowany  
Kebab wegetariański  
Nuggetsy wege  
Pulpety wege  
Panierowane brokoły i kalafior

## DODATKI SKROBIOWE 2 do wyboru:

Kluski śląskie  
Frytki belgijskie  
Dufinki  
Ziemniaki opiekane w ziołach  
Ziemniaki z koperkiem  
Ryż z warzywami

Sos pieczeniowy

## SAŁATKI 3 do wyboru:

Sałatka z czerwonej kapusty  
Surówka z kapusty białej (ogórek lub marchewka)  
Buraki z chrzanem  
Surówka z marchwi i pora  
Surówka z porem i ananasem  
Surówka z kapusty pekińskiej

## DESER:

Do wyboru 1 spośród proponowanych:

Lody z bitą śmietaną i owocami  
Kawa mrożona z bitą śmietaną i adwokatem  
Szarlotka z lodami i bitą śmietaną  
Maliny na gorąco z lodami waniliowymi  
Panna Cotta z sosem malinowym  
Kawa ze śmietanką i herbata podawana w termosach bez ograniczeń  
Ciasta tortowe 2 porce / osobę w cenie

Tort - nieuwzględniony w cenie

Owoce sezonowe- w cenie

## ZIMNA PŁYTA

Wędliny z domowej wędzarni

Pasztet z dziczyzny

Befszyk tatarski

Półmiski serów szlachetnych

Piramidki z kurczaka w galarecie

Ozorek z chrzanem w galarecie

Tortilla z tuńczykiem i kukurydzą lub Tortilla z szpinakiem i fetą

Jajka faszerowane musem ziołowym

Śledzie do wyboru:

-w śmietanie

-po węgierski

-w oleju

-z karmelizowaną cebulą i musztardą Dijon

-w musztardzie

2 sałatki do wyboru:

Selerowa z czosnkiem

Sałatka z kurczaka i jabłka

Sałatka z brokułami i kurczakiem

Sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Sałatka meksykańska z makaronem ryżowym i kurczakiem (możliwa wege)

Sałatka tortellini

Sałatka grecka

Pieczyno, masło

## KOLACJA I

1½ porcji mięsa na osobę 3 do wyboru:

Udka z kurczaka na ostro

Filet drobiowy z warzywami

Karczek grillowany

Żeberka wieprzowe w marynacie

Kotlet alpejski

Golonko

Morszczuk w białym sosie z warzywami

Sola z pieczarkami

Dufinki, frytki

Sałata grecka lub Sałatka wiosenna

KOLACJA II 1 do wyboru:

Barszcz z krokietem mięsny lub bulion czosnkowy