

# MENU I

## Zupa (do wyboru jedna)

Rosół z makaronem.

## Danie główne (do wyboru, 1,5 porcji na osobę)

Rolada śląska (wieprzowa)

Pieczeń z indyka nadziewana szpinakiem

Schab lub filet z kurczaka tradycyjnie panierowany

## Dodatki ziemniaczane

Ziemniaki pieczone 50%

Kluski śląskie 50%

## Dodatki warzywne

Kapusta czerwona gotowana,

Surówki - do wyboru 2 rodzaje

- z kapusty pekińskiej, z kapusty białej, z selera i rodzynkami na słodko, z marchewki i ananase, z pora.

## Napoje ciepłe i zimne (bez ograniczeń)

Kawa i herbata,

Woda mineralna

Soki w dzbankach

## Zimna płyta

Patera wędlin

- możliwość zamiany za dopłatą (6,00 zł od osoby) na **paterę mięs pieczonych**

Patera serów mix

Ślimaczki półfrancuskie

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka jarzynowa

- możliwość zamiany na **sałatkę ryżową** lub **makaronową**

Tymbaliki drobiowe

Kulki rybne w occie lub Ryba po grecku 50%/ 50%

Pieczyno i masło

## Kolacja (do wyboru jedna)

Filet po wiejsku lub schab po beszkidzku z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek

Bogracz wołowy z kluseczkami

**Cena: 110,00 zł od osoby**

**Wynajem sali: 7 godzin**

\*Każde danie dobrane przez Klienta dodatkowo zwiększa wartość końcową menu.

Obsługa kelnerska bufetu alkoholowego płatna dodatkowo 10,00 zł od osoby.

Lód do napojów **GRATIS**. Pojemniki jednorazowe 1,00 zł sztuka.