

## MENU II

### Zupa (do wyboru jedna)

Krem z pieczarek z grzankami,  
Krem z brokułów z płatkami migdałowymi  
Rosół z makaronem.

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

Rolada śląska (wieprzowa)  
Pieczeń z indyka nadziewana szpinakiem  
Pieczeń z szynki wieprzowej

- *możliwość zamiany mięs na **zawijaniec schabowy z farszem po meksykańsku, roladki drobiowe, sakwa wieprzowa nadziewana kurkami, polędwiczki wieprzowe duszone,***

### Dodatki ziemniaczane

Ziemniaki z koperkiem (50%)  
Kluski śląskie (50%)

- *możliwość zamiany za dopłatą na kluski śląskie 50% i kluski tarte 50%*

### Dodatki warzywne

Kapusta czerwona gotowana,  
kapusta zasmażana

### Napoje ciepłe i zimne (bez ograniczeń)

Kawa i herbata  
Woda mineralna  
Soki w dzbankach

### Zimna płyta

Patera wędlin szlachealnych

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

Patera serów mix  
Ślimaczki półfrancuskie  
Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Sałatka makaronowa tortellini  
Paszтет swojski z dipem chrzanowym  
Sałatka śledziowa  
Ryba po grecku lub Kulki rybne w occie  
Pieczywo / masło

### Kolacja I (do wyboru jedna)

Filet po wiejsku lub schab po beskidzku z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek  
Bogracz wołowy z kluseczkami  
Filet z kurczaka nadziewany boczkiem i oscypkiem z żurawiną, pieczonymi ziemniakami i mix sałat

### Kolacja II

Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami

- *możliwość zamiany za dopłatą (3,00 zł od osoby) na **żurek w chlebie***

**Wynajem sali: 8 godzin**

**Cena: 130,00 zł od osoby**

\*Każde danie dobrane przez Klienta dodatkowo zwiększa wartość końcową menu.  
Obsługa kelnerska bufetu alkoholowego płatna dodatkowo 10,00 zł od osoby.  
Łód do napojów oraz pojemniki jednorazowe **GRATIS.**