

MENU IV

Zupa (do wyboru jedna)

Krem z pieczarek z grzankami,
Krem z białych warzyw z grzankami
Rosół z makaronem.

Danie główne (do wyboru, 2 porcje na osobę)

Rolada śląska (wieprzowa) lub pieczeń wieprzowa z karczku
Pieczeń z indyka nadziewana szpinakiem

- *możliwość zamiany mięs na zawijaniec schabowy (z farszem po meksykańsku), roladki drobiowe nadziewane pieczarką, sakwa wieprzowa nadziewana kurkami, polędwiczki wieprzowe duszone w sosie pieczarkowym.*

Dodatki ziemniaczane bez ograniczeń

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Kluski tarte

Dodatki warzywne bez ograniczeń

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 patera mięs pieczonych
Pasztet swojski podawany z dipem chrzanowym
Patera serów mix
Ślimaczki półfrancuskie
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka jarzynowa

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

Tymbaliki drobiowe
Roladki ze szpinakiem i łososiem
Kulki rybne w occie
Ryba po grecku
Pieczywo i masło

Kolacja (do wyboru jedna)

Filet po wiejsku lub schab po beskidzku z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek
Filet z kurczaka nadziewany boczkiem i oscypkiem podawany z żurawiną, pieczonymi ziemniakami, mix sałat
Polędwiczki wieprzowe z musem brzoskwiniowym podawane z kopytkami ziemniaczanymi i sałatką z rukoli

Cena: 149,00 zł od osoby Wynajem sali: 10 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 oraz pojemniki jednorazowe **GRATIS**.