

MENU I

Zupa

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%

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

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: 130,00 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.

**W związku z dynamiczną zmianą cen na rynku, cena menu może ulec zmianie