

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 szlachetnych

- 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
Pasztet 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 staropolski z pieczywem**

Wynajem sali: 8 godzin

****Cena: 140,00 zł od osoby**

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

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

Lód do napojów oraz pojemniki jednorazowe **GRATIS**.

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