

MENU V

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,
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 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
Pasztet swojski z dipem chrzanowym
Sałatka śledziowa
Ryba po grecku lub Kulki rybne w occie
Pieczywo / masło

Cena: 120,00 zł od osoby

Wynajem sali: 6 godzin

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

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

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