

## MENU I

### Zupa

Rosół z makaronem

### Danie główne /serwowane w ilości 1,5 porcji na osobę/ - do wyboru:

Rolada śląska (wieprzowa)

Pieczeń z indyka nadziewana szpinakiem

Schab lub filet z kurczaka tradycyjnie panierowany

### Dodatki ziemniaczane /serwowane „pół na pół” /

Ziemniaki pieczone

Kluski śląskie

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

### Dodatki warzywne

Kapusta czerwona gotowana,

Surówki - do wyboru 2 rodzaje

*z kapusty pekińskiej, z kapusty białej, z selera z rodzynkami na słodko, z marchewki i ananasa, z pora*

### Napoje ciepłe i zimne /serwowane bez ograniczeń/

Kawa i herbata,

Woda mineralna

Soki w dzbankach

### Zimna płyta

Patera wędlin

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

Patera urozmaiconych serów

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”

Pieczycwo i masło

### Kolacja /do wyboru jedna opcja/

Filet po wiejsku lub schab po beskidzku z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek

Bogracz wołowy z kluseczkami

### Wynajem sali: 7 godzin

**Cena: 155,00 zł od osoby\***

\* Każde danie dobrane dodatkowo zwiększa wartość końcową zamówienia.

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

\*Lód do napojów **GRATIS**.

\*Pojemniki jednorazowe 2,00 zł sztuka.

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