

## MENU IV

### Zupa /jedna do wyboru/

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

### Danie główne /2 porcje na osobę/ - do wyboru:

Rolada śląska (wieprzowa) lub pieczeń wieprzowa z karczku  
Pieczeń z indyka nadziewana szpinakiem  
*możliwość zamiany mięs: **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 /dwa rodzaje do wyboru/  
*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 mięs pieczonych  
Patera urozmaiconych serów  
Paszтет swojski, podawany z dipem chrzanowym  
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 opcja/

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

### Wynajem sali: 10 godzin

**Cena: 185,00 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 oraz pojemniki jednorazowe **GRATIS**.
- \* W związku z dynamiczną zmianą cen na rynku, cena menu może ulec zmianie.



Stara Kamienica