

MENU V

Zupa /jedna do wyboru/

Krem z pieczarek z grzankami
Krem z brokułów z płatkami migdałowymi
Rosół z makaronem

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

Rolada śląska (wieprzowa)
Pieczeń z indyka nadziewana szpinakiem
Pieczeń z szynki wieprzowej
*możliwość zamiany mięs: **zawijaniec schabowy z farszem po meksykańsku, roladki drobiowe, sakwa wieprzowa nadziewana kurkami, polędwiczki wieprzowe duszone***

Dodatki ziemniaczane /serwowane „pół na pół” /

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
możliwość zamiany na kluski śląskie i kluski tarte - za dopłatą

Dodatki warzywne

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.

Deser

Szarlotka na ciepło z lodami

Napoje ciepłe i zimne /serwowane bez ograniczeń/

Kawa i herbata,
Woda mineralna
Soki w dzbankach

Zimna płyta

Patera wędlin szlachetnych
*możliwość zamiany na **paterę mięs pieczonych** - za dopłatą 6,00 zł od osoby*
Patera urozmaiconych serów
Ślimaczki półfrancuskie
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka makaronowa tortellini
Paszтет swojski z dipem chrzanowym
Sałatka śledziowa
Kulki rybne w occie lub ryba „po grecku”
Pieczywo i masło

Cena: 159,00 zł od osoby*

Wynajem sali: 8 godzin

* Każde danie dobrane dodatkowo zwiększa wartość końcową zamówienia.
* Obsługa kelnerska bufetu alkoholowego płatna dodatkowo 10,00 zł od osoby.
* W związku z dynamiczną zmianą cen na rynku, cena menu może ulec zmianie.