

## **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” /**

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone (*możliwość zamiany ziemniaków na kluski tarte - za dopłatą 5 zł od osoby*)

### **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 3,00 zł od osoby*)

Patera urozmaiconych serów

Ślimaczki półfrancuskie

Salatka z grillowanym kurczakiem

Salatka jarzynowa (*możliwość zamiany na sałatkę ryżową lub makaronową*)

Tymbaliki drobiowe

Kulki rybne w occie lub ryba „po grecku”

Pieczyno i masło

### **Kolacja /do wyboru jedna opcja/**

Filet po wiejsku lub schab po beszkidzku, podany z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek

Bogracz wołowy z kluseczkami

### **Wynajem sali: 7 godzin**

**Cena: 170 zł od osoby\***

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

\*Łód do napojów - 10 zł za cooler. Pojemnik / opakowanie na wynos – 2,50 zł za szt.

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