

MENU II

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: roladki drobiowe, sakwa wieprzowa nadziewana kurkami, polędwiczki wieprzowe duszone

Dodatki ziemniaczane /serwowane „pół na pół” /

Kluski śląskie
Ziemniaki z koperkiem (*możliwość zamiany ziemniaków na kluski tarte – za dopłatą 5 zł od osoby*)

Dodatki warzywne

Kapusta czerwona gotowana,
Kapusta zasmażana

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 3,00 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

Kolacja I /jedna do wyboru/

Filet po wiejsku lub schab po beskidzku, podany z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek
Bogracz wołowy z kluseczkami
Filet z kurczaka nadziewany boczkiem i oscypkiem, podany z żurawiną, pieczonymi ziemniakami i mixem sałat

Kolacja II /jedna do wyboru/

Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami
Żurek staropolski z pieczywem

Wynajem sali: 8 godzin

Cena: 180 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.