

MENU III

Zupa /jedna do wyboru/

Krem z pieczarek z grzankami
Krem z zielonego groszku
Rosół z makaronem

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

Rolada śląska (wołowa)
Pieczeń z indyka
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
Surówki za dopłatą 3,00 zł od osoby / do wyboru 1 rodzaj/: z kapusty pekińskiej, z kapusty białej, z selera z rodzynkami na słodko, z marchewki i ananasa, z pora.

Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną

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
Paszтет swojski z dipem chrzanowym
Ślimaczki półfrancuskie
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Różyczki łososiowe
Sałatka brokułowa z serem lazur
Tymbaliki drobiowe
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
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: 10 godzin

Cena: 190 zł od osoby*

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

*Łód do napojów -10 zł za cooler. Pojemniki / opakowania na wynos – 2,50 zł za szt.

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