

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: 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 /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
Polędwiczki wieprzowe z musem brzoskwiniowym, podane z kopytkami ziemniaczanymi i sałatką z rukoli

Wynajem sali: 10 godzin

Cena: 200 zł od osoby*

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

*Lód 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