

## **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: 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,  
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 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

### **Wynajem sali: 8 godzin**

**Cena: 165 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