



## Propozycje menu na przyjęcia okolicznościowe

### Propozycja 1

#### Obiad

1. Rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
  - rolada wołowa z sosem mięsny
  - panierowane fileciki z kurczaka
  - roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
  - zawijany schab z szynką i serem w złocistej panierce
3. Dodatki
  - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, frytki
  - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, surówka z selera z orzechami, surówka białej kapusty
4. Deser
  - Lody z musem truskawkowym i bitą śmietaną
  - Kawa lub herbata podana do deseru

Cena menu: 66 zł/osobę

### Propozycja 2

#### Obiad

1. Krem z białych warzyw z bekonem
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
  - rolada wołowa z sosem mięsny
  - polędwiczka wieprzowa z sosem podgrzybkowym
  - kotlet schabowy
  - kacze udko pieczone z jabłkami
  - panierowany filet z kurczaka nadziewany brokułami i papryką
3. Dodatki
  - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, dufinki
  - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, surówka z selera z orzechami, kompozycja sałat z sosem winegret
4. Deser
  - Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną
  - Kawa lub herbata podana do deseru

Cena menu: 75 zł/osobę

## Propozycja 3

### Obiad

1. Rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
  - rolada wołowa z sosem mięsnym
  - kotlet de volaille
  - schab nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami
  - kieszonka drobiowa z pieczarkami, pomidorami i oliwkami
3. Dodatki
  - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane
  - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, surówka z pora i jabłka
4. Deser
  - Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
  - Kawa lub herbata podana do deseru

Cena menu: 69 zł/osobę

## Propozycja 4

### Obiad

- Krem z borowików
- Pierś z kaczki pieczona w pomarańczach, puree ziemniaczane, sałatka z rukoli
- Beza z kremem mascarpone i owocami
- Kawa lub herbata podana do deseru
- Woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 69 zł/osobę

### Zimna płyta 1

- wędliny z wędzarni
- mięsa pieczone w naszej restauracji (schab pieczony ze śliwkami i morelami, galantyna z kurczaka, pasztet pieczony)
- deska serów
- jajka w sosie tatarskim
- tymbalik drobiowy
- sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i pestkami dyni
- sałatka jarzynowa
- pieczywo, masło
- kawa, herbata bez ograniczeń podawana w trakcie zimnej płyty

Cena menu: 28 zł/osobę

### Zimna płyta 2

- wędliny z wędzarni
- mięsa pieczone w naszej restauracji (schab pieczony ze śliwkami i morelami, galantyna z kurczaka, pasztet pieczony, necówka)
- deska serów
- śledź w śmietanie,
- jajka w sosie tatarskim
- tymbalik drobiowy
- ślimaki z ciasta francuskiego
- mini vol au vent z pastą twarogową
- sałatka z polędwiczką i gruszką
- sałatka caprese
- sałatka brokułowa z pomidorem i jajkiem
- pieczywo, masło
- kawa, herbata bez ograniczeń podawana w trakcie zimnej płyty

Cena menu: 35 zł/osobę

### Kolacja gorąca                      **do wyboru**

- |   |              |
|---|--------------|
| • Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego                | <b>12 zł</b> |
| • Bogracz wieprzowy z kluseczkami i pieczywem                 | <b>14 zł</b> |
| • Ogniste mięso z ryżem                                       | <b>19 zł</b> |
| • Burrito z ryżem meksykańskim                                | <b>24 zł</b> |
| • Szaszłyk drobiowy z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej | <b>24 zł</b> |

### Dodatkowo proponujemy:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| • woda mineralna niegazowana i napoje owocowe bez ograniczeń                                | <b>5 zł/osobę</b>   |
| • woda mineralna niegazowana, soki owocowe, Pepsi, 7up, Mirinda 1L bez ograniczeń           | <b>12 zł/osobę</b>  |
| • soki owocowe, Pepsi, 7up, Mirinda   | <b>8 zł/1 L</b>     |
| • Premio Santa Carolina chilijskie wino półwytrawne białe lub czerwone                      | <b>28 zł/0,75 L</b> |
| • Villa Rosale włoskie wino półsłodkie białe, czerwone, różowe                              | <b>28 zł/0,75 L</b> |
| • Wódka Wyborowa  | <b>35 zł/0,5 L</b>  |
| • Alkohol własny – serwis 5 zł/osobę (obiad), 10 zł/osobę (obiad z zimną płytą lub kolacją) |                     |