Strona	1
--------	---

MENU MODUŁOWE NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE:

Zu	py:	
	Rosół tradycyjny z kluseczkami wątrobianymi 12 zł/os.	 Krem pomidorowy z jogurtem 14 zł/os. Krem brokułowy z prażonymi płatkami
	Krem czosnkowy z grzankami 14 zł/os.	migdałowymi 14 zł/os.
Da	nie Główne – 75 zł/os. (2,5k/os. – 5 do wy	yboru):
	Duszona rolada drobiowa ze szpinakiem	□ Cordon blue - filet drobiowy z szynką
	Filet drobiowy z brokułami i serem	i serem
	Filet de volaille z masłem i pietruszką	□ Rolada wieprzowa
	Koperta drobiowa z warzywami i serem	□ Kotlet schabowy tradycyjny
	Pizzerinka drobiowa	□ Zagłoba – schabowy z pieczarkami
	Klasyczna pierś z kurczaka w panierce lub płatkach kukurydzianych	 Schabowy po sztygarsku z boczkiem i cebulą
	Filet drobiowy souté z suszonym pomidorem i mozzarellą	 Schab z szynką parmeńską i serem wędzonym
	Zawijaniec drobiowy z porem i boczkiem	□ Pieczeń wieprzowa tradycyjna
		□ Pieczeń wieprzowa ze śliwką
Mi	ęsa za dodatkową opłatą liczoną 5 zł od	l sztuki:
	Rolada wołowa	
	Schab po Staropolsku + sos borowiko	wy
	Udko z kaczki marynowane w pomar	rańczach

Strona 2	2
------------	---

Mix 3 rodzajów 1,5 kaw/os

Do	Dodatki skrobiowe – 2 do wyboru - 1,5 porcji na osobę:					
	Kluski śląskie	□ Cząstki ziemniaczane				
	Frytki	□ Talarki ziemniaczane				
	Ziemniaki gotowane	□ Szyszki ziemniaczane				
Su	rówki obiadowe – 3 do wyboru:					
	Sałatka z czerwonej kapusty	□ Surówka z marchewki				
	Surówka z kapusty pekińskiej	□ Surówka z marchwi i pora				
	Surówka z białej kapusty (sezonowo)	□ Surówka szatańska				
	Colesław	☐ Mix sałat z sosem vinegret				
	Surówka z selera i marchwi	□ Buraczki z chrzanem				
	Seler z rodzynkami	□ Bukiet warzyw gotowanych				
_						
Ze	staw okolicznościowy płatny 60zł od os	obv. napoje no-limit:				
	, p.a,					
-	Napoje gorące w postaci bufetu	- Napoje gazowane Coca-Cola,				
	z ekspresem do kawy	Fanta, Sprite 850ml PET w bufecie				
-	Soki 100% w karafkach	wraz z kostkarką do lodu.				
-	Woda z cytryną w karafkach	- Ciasta tortowe:				

Strona 3

Słodkie dodatki na zamówienie:

□ Owoce sezonowe na paterach 10,- zł/os.	Lody z gorącymi malinami 12,- zł/os.
□ Ciasteczka kruche 15,- zł/os.	Mus truskawkowy 12,- zł/os.
□ Lody z owocami i śmietaną 12,- zł/os.	Mus brzoskwiniowy 12,- zł/os.

Zimna Płyta zestaw I cena 70 zł/os

- Półmisek serów, wędlin oraz własnych wyrobów starannie przygotowane roladki, pasztet oraz necówka własnej produkcji
- Półmisek galaretek wieprzowych oraz tymbalików drobiowych, mix marynat
- Półmisek gorących przekąsek podanych z sosami
- Kurczak opiekany w zalewie octowej
- Mix przekąsek na zimno
- Śledź w oleju, śmietanie lub po japońsku
- Sałatka do wyboru

Zimna Płyta zestaw II w cenie 85 zł /os

- Półmisek serów, wędlin oraz własnych wyrobów starannie przygotowane roladki, pasztet oraz necówka własnej produkcji
- Półmisek galaretek wieprzowych oraz tymbalików drobiowych, mix marynat
- Półmisek gorących przekąsek podanych z sosami
- Mix przekąsek na zimno
- Kurczak w zalewie octowej
- Śledź w oleju, śmietanie lub po japońsku
- Zestaw tartinek 2szt/os.
- Jajka na sałatce tatarskiej
- Smalec własnej produkcji, chleb, kiszony ogórek
- Sałatka do wyboru

Zimna Płyta zestaw III w cenie 95 zł/os

- Półmisek serów, wędlin oraz własnych wyrobów starannie przygotowane roladki, pasztet oraz necówka własnej produkcji
- Półmisek galaretek wieprzowych oraz tymbalików drobiowych, mix marynat
- Półmisek gorących przekąsek podanych z sosami
- Mix przekąsek na zimno
- Śledź w oleju, śmietanie lub po japońsku
- Kurczak w zalewie octowej
- Zestaw tartinek 2szt/os
- Jajka na sałatce tatarskiej
- Tatar wołowy
- Smalec własnej produkcji, chleb, kiszony ogórek
- Dwie sałatki do wyboru

Sałatki do wyboru:

Carpaccio z buraka	Porowa z ananasem
Jarzynowa klasyczna	Makaronowa z szynką
Grecka	Ryżowa z kurczakiem
Gyros z kurczakiem	Meksykańska z nachos

 Istnieje możliwość podania ziemnej płyty w postaci efektownego szwedzkiego stołu w korzystnej cenie

Dania jednogarnkowe: Bogracz wieprzowy z laną kluską oraz pieczywo 18,-zł/os. Gulasz wieprzowy oraz pieczywo 16,-zł/os. Kociołek Boruty – potrawka z karkówki + grzanki czosnkowe 19,-zł/os. Barszcz z krokietem mięsnym/bułeczką faszerowaną (15,00 zł/os) Flaczki wołowe z pieczywem (19zł/os) Kolacja serwowana: □ Łosoś pieczony z sosem cytrynowym podany z ryżem curry i bukietem warzyw 35,00zł. □ Roladka z udka z kurczaka podane na purre pietruszkowym oraz mixem sałat 30,00zł. Polędwiczki duszone w miodzie w kremowym sosie grzybowym z knedlem czeskim oraz sałatką colesław 35,00zł □ Udko z kaczki podane z kopytkami cebulowymi i glazurowanymi buraczkami

□ Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie z suszonym pomidorów podana z

35,00zł

kluskami śląskimi i mixem sałat 30,00zł

Kolacja – 45,00 zł/os. (1,5 kaw./os. – 3 rodzaje do wyboru)

	Schab	po Szwajcarsku		Żeberko pieczone			
	Filet po	litewsku		Szaszłyk wieprzowy			
	Nugge	tsy z kurczaka z ketchupem		Gol	onko piecz	zone bez kośc	i podane
				na	kapuście	zasmażanej	(chrzan
				mus	sztarda)		
					•		
I	Dodatki	skrobiowe:					
	Frytki						
	Dufinki						
	Cząstki	ziemniaczane					
	Ryż z w	arzywami					
•	Surówka	do wyboru z oferty obiadowej:					
Ryby (płatne dodatkowo 5zł/k.):							
	Pstraa z	z pieca					
I	nformac	cje dodatkowe:					
		Dzieci do lat 3 – bezpłatnie					
	□ Dzieci w wieku 3-8 lat – 50% ceny menu						
		Istnieje możliwość dostarczenia wło	asny	ch v	vypieków c	cukierniczych,	
	(ciasta muszą być dostarczone pokrojone)						
	 Istnieje możliwość zakupu alkoholu w korzystnych cenach 						
	 Oferujemy pokoje dla państwa gości w atrakcyjnych cenach 						