#### **OBIAD**

1. Rosół drobiowo wołowy z makaronem oraz wkładką drobiową, marchewką oraz pietruszką

#### **DANIE GŁÓWNE**

- 1. Rolada wołowa/wieprzowa
- 2. Polędwiczka wieprzowa owinięta szynką szwarcwaldzką
- 3. Udko z kaczki w aromacie pomarańczy
- 4. Sakiewki z indyka wypełnione orzechem i serem gorgonzola
- 5. Roladka ze schabu wypełniona suszonym pomidorem, brokułem i serem pleśniowym
- 6. Kotlet po parysku serwowany z brzoskwinią i żurawiną
- 7. Pieczeń z karczku faszerowana grzybami i czosnkiem
- 8. Grillowany filet z kurczaka nadziewany chorizo

## **DODATKI**

- 1. Kluski śląskie jasne i ciemne
- 2. Ziemniaki z masełkiem i koperkiem
- 3. Kasza bulgur z warzywami
- 4. Sos pieczeniowy
- 5. Sos grzybowy

### SURÓWKI

- 1. Buraczki
- 2. Kapusta czerwona gotowana
- 3. Mizeria na jogurcie ze świeżym koperkiem
- 4. Surówka z marchewki z mandarynką

### **DESER**

- 1. Pana cotta w aromacie wanilii z dodatkiem malin
- 2. Tort
- 3. Fontanna czekoladowa z dodatkami
- 4. Ciasta podane w bufecie
- 5. Owoce
- 6. Kruche ciasteczka

## **ZIMNA PŁYTA**

- 1. Schab w ziołach z suszonym pomidorem
- 2. Karczek pieczony w kolorowym pieprzu
- 3. Boczek w aromacie miodu i czosnku
- 4. Wędzone szynki z własnej wędzarni
- 5. Pasztet pieczony w kolorowym pieprzu z dipem żurawinowym
- 6. Deska serów ze świeżym winogronem
- 7. Roladki serowe
- 8. Tymbaliki drobiowe
- 9. Galaretki wieprzowe
- 10. Roladki z szynki nadziewane musem chrzanowym
- 11. Opiekany śledź w zalewie staropolskiej
- 12. Śledź w zaprawie korzennej

- 13. Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
- 14. Sałatka grecka
- 15. Świeże warzywa przelane winegretem i serem feta
- 16. Roladki naleśnikowe
- 17. Śliwki w boczku
- 18. Tiftelle drobiowe w sezamie
- 19. Pieczywo, masło

# **KOLACJE**

- 1. Sznycel wieprzowy podany na fasolce szparagowej, sos kurkowy i puree ziemniaczane
- 2. Łosoś
- 3. Grillowana kieszeń nadziewana brokułem podana z sosem beszamelowym
- 4. Filet z dorsza podany na warzywach duszonych
- 5. Bezy ziemniaczane
- 6. Ziemniaczki pieczone w aromacie rozmarynu
- 7. Pieczone warzywa w aromacie ziół
- 8. Kalafior smażony na klarowanym maśle
- 9. Barszcz czerwony podany z krokietami (50% z kapustą i grzybami, 50% z mięsem)