

Koszt menu 260 zł/osoba

Obiad

Rosół z makaronem domowym

Mięsa obiadowe 3 porcje na 1 osobę

Zrazy wieprzowe

Kotlet De Volaille

Półdzwiczka wieprzowa grillowana podana w sosie kurkowym

Kaczka pieczona z jabłkiem, glazurowana żurawiną

Łosoś w sosie cytrynowym

Ziemniaki z koperkiem, babka ziemniaczana

Marchewka tarta, buraczki zasmażane, Surówka z kapusty białej,

Ciasto domowe 2p/os forma stołu szwedzkiego

sernik,

snikers,

orzechowe,

sernik z galaretką,

szarlotka

Zimne zakąski

Karkówka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą

Rolada z szynki z chrzanem

Schab nadziewany suszoną śliwką

Rolada z kurczaka z fetą i orzechami

Pasztet z dzika z konfiturą z żurawiny

Mozarella z pomidorami

Pstrąg w galarecie

Śledź w oleju z cebulką

Salatki

Jarzynowa

Kurczak z ananasem

Przystawki

Ogórki

pieczarki

papryka

pieczywo

masełko

20:00 Potrawka z kurczaka lub Bigos myśliwski

22:00 Szynka wieprzowa, kluski śląskie z młodą zasmażaną kapustą

2:00 Czerwony barszczyk

Kawa **b.o.**

Herbata **b.o.**

Soki **1l/os**

pomarańczowy

jabłkowy

Woda mineralna