

Koszt menu 250 zł/osoba

Obiad

Rosół z makaronem domowym

Mięsa obiadowe 3 porcje na 1 osobę

Rolady z kurczaka z pieczarkami w sosie śmietanowym

Kotlet De Volaille

Bitki wołowe w sosie własnym

Kaczka pieczona z jabłkiem, glazurowana żurawiną

Ziemniaki z koperkiem

Marchewka tarta, buraczki zasmażane, Surówka z kapusty białej,

Ciasto domowe 2p/os forma stołu szwedzkiego

sernik,

wz,

orzechowe,

biskopt z owocami i galaretką,

szarlotka

Zimne zakąski

Karkówka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą

Rolady z szynki

Schab nadziewany suszoną śliwką

Rolada z kurczaka z fetą i orzechami

Pasztet z dzika z sosem tatarskim

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 Udziec wieprzowy z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną

2:00 Czerwony barszczyk

Kawa **b.o.**

Herbata **b.o.**

Soki **1/os**

pomarańczowy

jabłkowy

Woda mineralna