

Koszt menu 300 zł

Zupa

Rosół z makaronem domowym

Mięsa obiadowe 3 porcję na 1 osobę

Zraz wieprzowy

Kotlet De Volaille

Polędwiczka wieprzowa podana w sosie grzybowym

Babka ziemniaczana ze śmietaną

Ziemniaki gotowane

3 rodzaje surówek

Zimne zakąski

Rolada wieprzowa z grzybami

Roladki z szynki z chrzanem

Schab nadziewany suszoną śliwką

Rolada z kurczaka z fetą i orzechami

Pasztet z konfiturą z żurawiny

Mozzarella z pomidorami

Śledź w oleju z cebulką

Salatki

Jarzynowa

Kurczak z ananase

Przystawki

Ogórki

Pieczarki

Pieczyno / masło

22:30 Szynka z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną

1:30 Barszczyk z pasztecikiem

Kawa b.o.

Herbata b.o.

Woda mineralna b.o.

Menu 385 zł

Obiad

Rosół z makaronem domowym

Mięsa obiadowe 3 porcję na osobę

Zrazy wołowe

Kotlet De Volaille

Polędwiczka wieprzowa podana w sosie grzybowym

Kaczka pieczona glazurowana żurawiną z jabłkiem

Ziemniaki z koperkiem

3 rodzaje surówek

Ciasto domowe 2 porcję na osobę

Sernik

Słonecznikowiec

Malinowa chmurka

Szarlotka

Zimne zakąski

Karkówka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą

Roladki z szynki z chrzanem

Schab nadziewany suszoną śliwką

Rolada z kurczaka z fetą i orzechami

Pasztet z dzika z konfiturą z żurawiny

Mozzarella z pomidorami

Pstrąg w galarecie

Śledź w oleju z cebulką

Salatki

Jarzynowa

Brokułowa

Przystawki

Ogórki

Pieczarki

Papryka

Pieczywo/masło

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

23:30 Bigos myśliwski

2:00 Czerwony barszczyk

Koszt menu 405 zł

Zupa

Rosół z makaronem domowym

Mięsa obiadowe 4 porcję na osobę

Zrazy wołowe

Kotlet De volaille

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Kaczka pieczona glazurowana żurawiną z jabłkiem

Łosoś w sosie cytrynowym

Ziemniaki z koperkiem/Ziemniaki opiekane w ziołach

3 rodzaje surówek

Ciasto domowe 2 porcję na osobę

Sernik

Słonecznikowiec

Malinowa chmurka

Szarlotka

Zimne zakąski

Karkówka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą

Mięsa pieczone

Schab nadziewany suszonym pomidorem i mascarpone

Roladki z kurczaka z fetą i orzechami

Pasztet z dzika z konfiturą z żurawiny

Tortilla z suszonym pomidorem

Carpaccio z buraka

Kotleciki z grzybkami

Pstrąg w galarecie

Śledź w oleju z cebulką

Salatki

Jarzynowa

Brokułowa

Sos tatarski

Przystawki

Ogórki

Pieczarki

Papryka

Pieczywo/masełko

22:00 Dzik pieczony, ziemniaki opiekane, sos, surówka

23:30 Strogonoff lub bigos myśliwski

2:00 Czerwony barszczyk z pasztecikiem

Kawa b.o.

Herbata b.o.

Woda minerala b.o.

Stół wiejski na wesele w cenie