



MENU

OBIAD

ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach (do wyboru 3 rodzaje mięs

- w łącznej ilości 2 porcje dla 1 osoby)

- Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym lub pieprzowym
 - Udka
 - Kotlet schabowy
- Smażona pierś z kurczaka w panierce tradycyjnej
 - Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem
 - Kieszonki drobiowe z pieczarkami

DODATKI do dania głównego

- Ziemniaki
- Zestaw surówek (3 rodzaje do wyboru)
 - sałatka z buraczków
 - marchewka
 - biała kapusta
 - pekińska

DESER

- Puchar lodowy z owocami, galaretką owocową i bitą śmietaną

KOLACJA I (do wyboru 1 z propozycji)

- Kotlet „de Volaille” z serem żółtym, ryż, surówka
- Schab po chtopsku, ziemniaki opiekane, surówka

KOLACJA II (do wyboru 1 z propozycji)

- Zupa Bogracz
- Żurek z jajkiem i kiełbasą

KOLACJA III

- Barszcz czerwony z paluszkiem

BUFET ZIMNY (uzupełniany w trakcie przyjęcia weselnego)

- Półmisek wędlin
- Tymbaliki drobiowe
- Szyńka z serkiem almette
- Schab faszerowany mięsem
 - Śledź po węgiersku
 - Tartalетки wytrawne
 - Sałatka gyros
- Sałatka tradycyjna jarzynowa
- Pieczywo (na liściu kapusty, słonecznikowe i in.)

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE (bez ograniczeń)

- Soki owocowe
 - Napoje
- Woda mineralna
- Barek kawowy
- Barek herbaciany (herbaty smakowe i ziołowe)

Cena: 210 zł/os