

Menu 102 pln/osobę

ZUPA –jedna do wyboru dla wszystkich

Rosół z makaronem
Szparagowo –serowa
Brokułowa
Krem ze świeżych pomidorów

II DANIE –3 rodzaje mięs, 2 porcje mięsne na osobę

Zrazy wieprzowe
Udko kurczaka faszerowane warzywami lub pieczarkami
Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem mozzarella w sosie bazyliowym
Medaliony wieprzowe z pieczarkami i serem
Karkówka pieczona z cebulą i korniszonami
De Volaille
Filet z kurczaka faszerowany bocznikami i wędzonym boczkiem
Antrykot drobiowy z pieczarkami i serem
Karkówka rolowana boczkiem z fasolką szparagową
Szaszłyk drobiowy z ryżem
Schab z kapustą i grzybami
Kurczak w potrawce z ryżem
Szynka wieprzowa z kluskami śląskimi w sosie grzybowym
Golonka pieczona w piwie
Kasztany drobiowe faszerowane serem i pietruszką
Mieszek ze schabu faszerowany serem i pietruszką
Mieszek drobiowy nadziewany serem mascarpone i pastą paprykową
Bitki wołowe w sosie borowikowym
Roladka wołowa nadziewana kapustą kiszoną z kminkiem w sosie na bazie czerwonego wina
Roladki z indyka ze szparagami w sosie borowikowym

DODATKI

Frytki
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Zestaw surówek
Jarzyny blanszowane

DESER

4 rodzaje ciast

NAPOJE – bez ograniczeń

Kawa
Herbata
Woda gazowana / niegazowana
Soki owocowe

Powyższe menu jest przykładowe i może ulec zmianie na życzenie.

Istnieje możliwość zamówienia kolacji. Koszt około 53 pln na osobę.