

# **Menu 170 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 boczniakami 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

Jarzyzny blanszowane

## **DESER**

4 rodzaje ciast

## **NAPOJE – bez ograniczeń**

Kawa

Herbata

Woda gazowana / niegazowana

Soki owocowe

Maksymalny czas trwania 4 godziny.

**Powyższe menu jest przykładowe i może ulec zmianie na życzenie.**

Istnieje możliwość zamówienia kolacji. Koszt około 89 pln na osobę.

