

Menu 200 pln/osobę

ZUPA –jedna do wyboru dla wszystkich

Rosół z makaronem

Szparagowo –serowa

Brokułowa

Krem ze świeżych pomidorów

Krem z borowików z łazankami

II DANIE –proszę o wybór 5 rodzajów mięs, 3 porcje mięsne na osobę

Zrazy wołowe

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

Schab z szałwią i bekonem w sosie śmietanowym z kluskami śląskimi

Łosoś zapiekany z pomidorami i migdałami

Łosoś w sosie cytrynowym

Łosoś na fasolce szparagowej z sosem śmietanowym z pomidorami

Dorsz ze szpinakiem

Kaczka z owocami

Kasztany drobiowe faszerowane serem i pietruszką

Mieszek ze schabu faszerowany porem i serem

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

Maksymalny czas trwania 4 godziny.

Powyższe menu jest przykładowe i może ulec zmianie na życzenie.

Istnieje możliwość zamówienia kolacji. Koszt około 90 pln na osobę.

