

# ***Menu 210 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 szalwią 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 92 pln na osobę.

