Menu 221 pln/osobę

ZUPA –jedna do wybory 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 100 pln na osobę.