

Menu okolicznościowe

Zupa

Rosół wiejski z domowym makaronem
Krem sezonowy

Mięsa (2 por/os)

Kotlet de volaille, eskalopek królewski, kotlet schabowy, roladka z udka kurczaka, roladka wołowa, pieczeń wieprzowa, soute z cebulą i pieczarkami

Dodatki (1 por/os)

ziemniaki, frytki, pyzy drożdżowe, krokiety ziemniaczane, sos pieczeniowy

Dodatki warzywne (1 por/os)

surówka z białej kapusty, surówka z marchewki, sałatka pekińska, warzywa gotowane, modra kapusta gotowana, kapusta biała gotowana

Deser (2 por/os)

ciasto

Tort-dodatkowo płatny

Lampka wina musującego do toastu

Zimny bufet(2 por/os)

galantyna z kurczaka (mięsna lub szpinakowa)

schab ze śliwką lub w przyprawach

kurczak z brzoskwinia

galart drobiowy lub wieprzowy

szparagi w szynce

sałatka jarzynowa

masło, pieczywo, ciepłe bułeczki

W cenie: smalec, ogórki, pasztet z dziczyzny

barszcz lub flaki

Napoje zimne i ciepłe

soki owocowe, woda z cytryną

kawa/herbata

