

Menu okolicznościowe

Zupa

Rosół wiejski z domowym makaronem
Krem sezonowy

Mięsa (2,5 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 (mięсна lub szpinakowa)
schab ze śliwką lub w przyprawach
kurczak z brzoskwinia
galart drobiowy lub wieprzowy
szparagi w szynce
tortilla z kurczakiem

Sałatka (0,5 por/os)

sałatka jarzynowa
sałatka Cezar

Szynka z pieca (1 szt), ziemniaki pieczone, sos czosnkowy,
chrzanowo- żurawinowy
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-stolik kawowy

