

Pakiet 220/os

18.00-2.00

Zupa

Rosół z makaronem
Krem sezonowy

Danie Główne

2,5 por/os

Kotlet De volaille

Eskalopki z kurczaka/szynka/ser/pieczarki/papryka

Medalion z kurczaka/szynka/pieczarki/ser

Zrazy wołowe/boczek/ogórek/cebula

Kotlet schabowy panierowany

Surówki

Z białej kapusty, marchewka, sałatka pekińska/ogórek/papryka/pomidor/ser feta/sos winegret

Dodatki ciepłe

Buraczki, kapusta biała gotowana, warzywa gotowane(kalafior, marchewka, fasolka szparagowa)

Ziemniaki, frytki, pyzy

Deser do wyboru

2 por/os ciasta bankietowego

Deser lodowy z bitą śmietaną

Zimny bufet

Barszczyk

2 por /os

Rolada ze szcabu/śliwka/morela, roladka drobiowa ze szpinakiem

galantyna z kurczaka, tatar wołowy(jeżyki), szparagi w szynce, smalec wiejski,

ogórki kwaszone, pieczywo, masło, sałatka jarzynowa,

Szynka pieczona/smażone ziemniaki/sos czosnkowy/sos żurawinowo chrzanowy

Napoje

Kawa, herbata bez ograniczeń

Woda mineralna , soki 1l /os

Dzieci 0-2=free, dzieci 2-5=1/2 ceny, standardowy wystrój w cenie 50 – 200 zł,
napoje gazowane dodatkowo płatne, pakowanie jedzenia 3 zł/os