

# Pakiet 230/os

18.00-2.00

## Zupa

(do wyboru)

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

Kotlet schabowy panierowany

Warkocz z polędwicy wieprzowej/ boczek/żółty ser

Dorsz smażony

Kaczka pieczona

## Surówki

Zestaw surówek ( 3 rodzaje)

## Dodatki ciepłe

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

Ziemniaki, frytki, kroiety ziemniaczane, pyzy,

## Deser do wyboru

2 por/os ciasta bankietowego

Deser lodowy z bitą śmietaną

## Zimny bufet

Barszczyk

2 por /os

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

galantyna z kurczaka, szparagi w szynce, galart drobiowy, pasztet z sosem tatarskim,

smalec wiejski, ogórki kwaszone, pieczywo, ciepłe bułeczkimaso, sałatka jarzynowa, sałatka grecka

**Szynka pieczona/smażone ziemniaki/kapusta zasmażana/  
sos czosnkowy/sos żurawinowo chrzanowy**

## Napoje

Kawa, herbata bez ograniczeń

Woda mineralna , soki 1l /os, lampka szampana

Dzieci 0-2=free, dzieci 2-5=1/2 ceny, standardowy wystrój w cenie 80 – 400 zł,  
napoje gazowane dodatkowo płatne, pakowanie jedzenia 3 zł/os