

## **Menu III 2019/2020**

**219 zł/os. ( 10-12h)**

### **Przystawka: ( 1 do wyboru)**

1. Tymbaliki
2. Jajko faszerowane musem łososiowym
3. Terina z żurawiną

### **I Danie:**

- Krem Brokułowy z prażonymi migdałami  
Lub  
Krem Paprykowo – pomidorowy z mozarrellą  
i świeżą bazylią  
Lub  
Rosół podawany z kurkami

### **II Danie:**

**Obiad serwowany na paterach do wyboru**

**3 rodzaje mięs do wyboru:**

- \* Kotlet de'Volaille
  - \* Grillowana pierś sosie kurkowym
  - \* Cordon Blue (schab z szynką i serem lazur)
  - \* Udka faszerowane pieczarkami z serem
  - \* Zraziki z karkówki
  - \* Warkocz pod maderą
- Ziemniaki gotowane lub opiekane  
Zestaw surówek

### **Przekąski zimne:**

- Schab nadziewany  
Karkówka peklowana na kapuście białej  
Rolada z kaczki z żurawiną  
Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem  
Szynka chłopska z farszem glazurowana  
Śledzik po żoliborsku  
Pomidory z faszerowane musem paprykowym  
Jaja faszerowane pieczarkami w sosie tatarskim  
Krewetki na sałacie z ostrą salsą  
Zielone szparagi z chrustem boczku  
Owoce, Pieczywo

### **3 Sałatki do wyboru:**

- \* Sałatka Grecka
- \* Sałatka z wędzonym kurczakiem
- \* Sałatka z wędzoną kaczka z sosem mango
- \* Sałatka Cezar
- \* Sałatka Jarzynowa w szynce

### **3 Dania na gorąco do wyboru:**

#### **I gorące danie :**

- \* Udka z kurczaka faszerowane z migdałami  
lub
- \* Szaszłyki wieprzowe - na risotto

#### **II Gorące danie: ( 23:00)**

- \* Żeberka w miodzie na ostro  
lub
- \* Indyk z mlekiem kokosowym z chrustem  
bekonu

#### **III Gorące danie: (1:00)**

- \* Zupa gulaszowa
- \* Żurek na białej kielbasie
- \* Barszczyk czerwony z pasztecikiem  
W dwóch smakach

### **Napoje:**

Napoje zimne gaz i ng. Bez ograniczeń  
Kawa, herbata Bez ograniczeń

### **Dodatkowo m.in. :**

Ciasta - Gratis  
Tort – 50zł/kg  
Stół wiejski – 900zł  
Płonąca szynka podawana przez szefa kuchni  
-18zł/os.

### **Rabaty:**

- \* Dzieci do 10 lat, członkowie zespołu muzycznego, kamerzysta i fotograf - 50%