

Menu II 2019/2020

189 zł/os. (10-12h)

I Danie: *Polski tradycyjny rosół królewski
podawany w wazach*

II Danie:

Obiad serwowany na paterach 3 rodzaje mięs

**Kotlet de'Volaile*

**Schab peklowany w sosie lazurkowym*

**Zraziki z karkówki*

Ziemniaki gotowane lub opiekane

Zestaw surówek

Przekąski zimne:

Schab nadziewany bekonem z śliwkową nutą

Filet z kaczki duszony

Rolada z boczku faszerowana

Galantyna z kurczaka

Złocisty dorsz w sosie greckim

Roladka rybna

Śledzik w oleju

Wariacje drobiowe w galarecie

Wrap w dwóch smakach

Jaja w sosie tatarskim

Salatka z Cezar

Salatka z grillowanym kurczakiem na bekonie

Pieczyno

3 Dania na gorąco do wyboru:

I gorące danie :

** Palki z kurczaka*

lub

** Filet zapiekany z pomidorem suszonym*

II Gorące danie: (23:00)

** Szaszłyki wieprzowe - na risotto*

lub

** Żeberka w kapuście*

III Gorące danie: (1:00)

** Zupa gulaszowa*

** Żurek na białej kielbasie*

** Barszczyk czerwony z pasztecikiem*

Napoje:

Napoje zimne gaz i ng. Bez ograniczeń

Kawa, herbata Bez ograniczeń

Dodatkowo m.in. :

Ciasta - Gratis

Tort – 1kg/50zł

Stół wiejski – 900zł.

*Płonąca szynka podawana przez szefa kuchni
-18zł/os.*

Rabaty:

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

Poprawiny organizujemy w cenie 75zł/os.