

## **Menu I 2020/2021**

**189 zł/os. ( do 10h)**

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

### **II Danie:**

**Obiad serwowany na paterach 2 rodzaje mięs**

\*Kotlet schabowy panierowany z pieczarkami

\* Roladki z piersi kurczaka

Ziemniaki gotowane lub opiekane

Zestaw surówek

### **Przekąski zimne:**

Paszтет z ćwikłą

Rolada z boczku faszerowana

Rolada z kurczaka

Ryba po grecku

Śledzik w oleju

Wariacje drobiowe w galarecie

Jaja w sosie tatarskim

Salatka Jarzynowa

Salatka Grecka

Pomidory z mozarellą

Pieczyno

### **2 Dania na gorąco:**

#### **I Gorące danie : ( 22:00)**

\* Kurczak Barbecue

#### **II Gorące danie ( 1:00)**

\* Barszczyk czerwony z pasztecikiem

### **Napoje:**

*Napoje zimne gaz i ngaz.bez ograniczeń.*

*Kawa, herbata bez ograniczeń*

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

*Ciasta - Gratis*

*Tort – 1kg/ od 65zł*

*Stół wiejski – 900zł.*

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

*- Sushi bar 180 szt ( krewetka w tempurze,  
pieczony łosoś, surimi, wegetariańska ) -800zł*

### **Rabaty:**

\* *Poniedziałek - czwartek -10%*

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

**Poprawiny organizujemy w cenie 75zł/os.**