

ZUPY (jedna do wyboru)

- Aksamitna zupa borowikowa
- Rosół z makaronem
- Pikantna zupa z kurczakiem, warzywami i makaronem

PIERWSZE DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Indyk pieczony i marynowany w ziołach i białym winie podany z sosem kurkowym
- Stek ze schabu po kowalsku z oscypkiem
- Szaszłyk drobiowy z bekonem, warzywami i dipem tzatziki
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu
- Roladka drobiowa z szynką parmeńską i warzywami w sosie serowym
- Medaliony drobiowe owinięte boczkiem i cukinią z dipem czosnkowym

DODATKI: (jeden do wyboru)

- Ziemniaczane gratin
- Placki rosti
- Kasza gryczana z boczkiem
- Ziemniaki opiekane

SURÓWKI I DODATKI NA CIEPŁO: (jedno do wyboru)

- Grillowane warzywa
- Żółta fasolka owinięta boczkiem
- Mizeria
- Czerwona kapusta z jabłkiem i ogórkiem
- Sałatka wiosenna

- Sałatka z rukolą i pomidorkami cherry

DRUGIE DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

- Bogracz wołowy
- Wieprzowina duszona z warzywami
- Blankiet z indyka
- Schab po cygańsku
- Curry z kurczaka z warzywami orientalnymi

DESER

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Panna cotta śmietankowo-czekoladowa z musem malinowym
- Sernik z sosem czekoladowym
- Tiramisu
- Creme brulee

ZIMNA PŁYTA (60zł/ os)

- Patera mięs pieczonych i wędlin
- Deska serów
- Galaretki drobiowe
- Śledź w śmietanie/oleju z warzywami
- Tortille zawijane z szynką parmeńską z warzywami
- Przekąski z łososia w cieście francuskim

SALATKI (trzy do wyboru)

- grecka
- brokułowa z jajkiem

- jarzynowa
- z tuńczykiem i kolorowymi pomidorkami
- gyros z kurczakiem
- śledziowa z ziemniakami

Dodatkowo:

- dwa rodzaje sosów
- pieczywo
- owoce
- ciasto
- napoje gorące
- soki owocowe
- woda mineralna gazowana/niegazowana
- napoje gazowane

Cena – 210 zł/os

dzieci do 10 lat – 150 zł/os

Istnieje możliwość modyfikacji menu według własnych potrzeb.

