

## **Menu – przyjęcie okolicznościowe**

### **Dania gorące :**

1. **do wyboru:** muszelki ze schabu, schab w sosie bazyliowym, kotlet dipolo, rulet z pieczarką, kotlet fantazja, karczek w sosie słodko-kwaśnym, zawijaniec drobiowy

**dodatki:** ziemniaki z wody, pieczone, talarki, gratin, kluski śląskie  
surówka sezonowa, warzywka gotowane

2. **do wyboru:**

- ragout wieprzowe ze śliwką; strogonow; flaki; frykas z indyka;
- szaszłyki, rarytaski, golonka pieczona
- kartacze, kiszka ziemniaczana, pierogi

### **Przekąska zimna :**

1. Ryba faszerowana
2. Kompozycja ruloników z szynki z musem chrzanowym
3. Schab szpikowany morelą
4. Marynowana gruszka z pastą serową
5. Pasztet drobiowy z pestkami z dyni
6. Paleta swojskich wędlin
7. Befszyk tatarski
8. Śledź w śmietanie **lub** po żydowsku
9. Sałatka **do wyboru:** grecka; capresse; brokułowa z jajkiem; krabowa; cymes; miks sałat z łososiem lub kurczakiem

### **Dodatki :**

1. Pikle
2. Sos tatarski
3. Pieczywo

### **Napoje zimne :**

1. Soki
2. Woda

**Pozostałe napoje można zakupić w bufecie**

### **Napoje gorące :**

1. Kawa
2. Herbata

**Sernik, szarlotka, ciasteczka koktajlowe**

**Koszt jednej osoby 200,-zł**

**Przyjęcie trwa od godz. 18<sup>00</sup> do 2<sup>00</sup> .**