

Menu – przyjęcie okolicznościowe

Zupy: żurek, rosół lub zupa krem

Dania gorące :

1. **do wyboru:** polędwiczki w sosie barbecue, rulet z pieczarką, kotlet fantazja, karczek w sosie słodko-kwaśnym, zawijaniec drobiowy, udko z kaczki z pieczonym jabłkiem

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

2. **do wyboru:**

- szaszłyki, rarytaski, golonka pieczona, kluski
- kartacze, kiszka ziemniaczana, pierogi

Przekąska zimna :

1. Ryba faszerowana **lub** rolada szpinakowa z łososiem
2. Kompozycja ruloników z szynki z musem chrzanowym
3. Schab szpikowany śliwką suszoną
4. Marynowana gruszka z pastą serową
5. Jajeczka z majonezem i szczypiorkiem
6. Paleta swojskich wędlin
7. Befszyk tatarski
8. Śledź w śmietanie **lub** po żydowsku **lub** po tatarsku
9. Sałatka **do wyboru dwie:** grecka; capresse; carpaccio z buraka z serem feta; krabowa; cymes; miks sałat z 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 220,-zł

Przyjęcie trwa od godz. 18⁰⁰ do 2⁰⁰.