

Menu okolicznościowe – 150 zł/os.

Zupa: (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem

Krem brokułowo – szpinakowy z grzankami i prażonym słonecznikiem

Krem z ziemniaka i pora z prażonymi migdałami i chorizo

Żurek wiejski

Krem z pomidorów z grzanka serową i nutka bazylii

Danie główne: (1 do wyboru)

Karkówka szpikowana czosnkiem w sosie myśliwskim, ziemniaki, lub ziemniaki opiekane, zestaw surówek

Filet z indyka z kaparami, pomidorkami , natką pietruszki z sosem winno-maślanym, dodatki jw.

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem z sosem z gorgonzoli, dodatki jw.

Kieszka drobiowa faszerowana mięsem i grzybami w sosie pieczarkowym

Schab pieczony w sosie z grzybów leśnych lub zielonego pieprzu, ziemniaki lub ziemniaki opiekane, zestaw surówek

Deser: (1 do wyboru)

Szarlotka na gorąco z lodami

Sernik wiedeński

Ciasto czekoladowe z owocami i bitą śmietaną

Lody waniliowe z bitą śmietaną i sosem truskawkowym

Mus mascarpone z wanilią i czekoladą

Zimna płyta: (całość)

Półmisek wędlin i mięs pieczonych

Półmisek śledzi w trzech smakach

Rolada z sera Żółtego ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Jajka w sosie wiosennym

Galaretki drobiowe

Sałatki: (3 do wyboru)

Grecka, nicejska, sałatka z selera naciowego i wędzonego sera, jarzynowa, sałatka gyros z kurczakiem, sałatka pieczarkowa, selerowo- ananasowa

Kolacja gorąca:

Klopsiki z sosem grzybowym, ryż, surówka wiosenna

Kieszka z kurczaka faszerowana serem mozzarella i suszonymi pomidorami z sosem serowym, ryż, surówka wielowarzynna

Napoje owocowe niegazowane w dzbankach- bez ograniczeń

Napoje gazowane w butelkach: 0,5l/os. (coca cola, fanta, sprite, Tymbark)