

Menu okolicznościowe – 150 zł/os.

Zupa: (można wybrać jedną)

Domowy rosół z makaronem

Krem brokułowo – szpinakowy z grzankami i prażonym słonecznikiem

Krem pomidorowo- imbirowy z płatkami migdałów

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Danie główne: (jedno do wyboru)

Schab pieczony w sosie z grzybów leśnych , ziemniaki, lub ziemniaki opiekane, duet surówek

Filet z indyka podany z kremowym sosem carbonara z zielonym groszkiem, ziemniaki , lub ziemniaki opiekane, duet surówek

Roladka drobiowa z pieczarkami i cebulą w sosie ziołowym, dodatki jw.

Deser:

Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną

Galaretką z owocami i bitą śmietaną

Puchar lodowy z bakaliami

Zimna płyta: (całość)

Półmisek wędlin i mięs pieczonych

Terrina drobiowa z brokułami

Półmisek śledzi w trzech smakach

Kawałki kurczaka z dipami

Sałatki: (2 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa, sałatka gyros z kurczakiem, sałatka hrabska z żółtym serem i brokułami, sałatka grecka, sałatka z porów z kukurydzą

Kolacja gorąca: (1 do wyboru)

Zupa gulaszowa

Żurek wiejski

Napoje owocowe niegazowane (w dzbankach)- bez ograniczeń

Kawa, herbata- bez ograniczeń