



OBIAD

Rosół drobiowo wołowy z makaronem oraz wkładką drobiową, marchewką oraz pietruszką

Danie główne
(2,5 porcji/osobę)

Rolada wołowa/wieprzowa

Kotlet schabowy panierowany w płatkach migdałów

Roladka ze schabu nadziewana serem pleśniowym i suszonym pomidorem

Grillowana pierś z kurczaka nadziewana serkiem i fasolką szparagową

Pieczeń wieprzowa nadziewana grzybami leśnymi

Pieczone udko z kaczki w aromacie pomarańczy

Sakiewka drobiowa nadziewana szpinakiem

Dodatki

Kluski śląskie jasne i ciemne

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Sos pieczeniowy

Surówki

Kapusta czerwona gotowana

Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem

Surówka z selera

Buraczki z rumianą cebulką

DESER

Tort
(dodatkowo płatny)

Patery ciast
(1,5 porcji/osobę)

Owoce

Krucze ciasteczka własnego wypieku

Kawa i selekcja herbat czarnych i smakowych
(dostępne przez całe przyjęcie)

ZIMNA PŁYTA

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Wędzone szynki

Galantynki drobiowe

Pasztet pieczony w kolorowym pieprzu z dipem żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Ozór wieprzowy w galarecie

Tymbaliki drobiowe

Roladki z szynki nadziewane musem chrzanowym

Śledź w musztardzie francuskiej

Śledź w wiosennej salsie

Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Sałatka grecka

Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem

Pikle

Pieczyno

Masło



KOLACJA

(1,5 porcji/osobę)

Filet z miruny w cieście piwnym

Filet z pstrąga w płatkach migdałów

Żeberko wieprzowe marynowane w miodzie i czosnku

Pałeczki z kurczaka owinięte boczkiem

Ziemniaczki pieczone

Frytki

Cebulowe krążki

Sos koperkowy

Bukiet warzyw gotowanych z masłem wiejskim

KOLACJA II

Bogracz wieprzowy z kluseczkami lub

Żurek na wędzące

KOLACJA III

Barszcz czerwony z krokietem

lub

Bulion drobiowy z pasztecikiem z ciasta francuskiego