



PAKIETY

PAKIET SREBRNY

235 zł /os.

OBIAD

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

Danie główne (2,5 porcji/os.)

Rolada wołowa/wieprzowa

Kotlet schabowy panierowany w płatkach migdałów

Pieczone udko z kaczki w aromacie pomarańczy

Roladka ze schabu nadziewana serem

pleśniowym i suszonym pomidorem

Grillowana pierś z kurczaka nadziewana serkiem

i fasolką szparagową

Pieczeń wieprzowa nadziewana grzybami leśnymi

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/os.)

Owoce

Krucze ciasteczka

ZIMNA PĘTYA

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Wędzone szynki

Galantynki drobiowe

Paszтет 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

Pieczycwo

Masło

KOLACJA (1,5 porcji/os.)

Filet z dorsza w cieście piwnym

Filet z pstrąga w płatkach migdałów

Żeberko wieprzowe marynowane w miodzie

i czosnku

Pałeczki z kurczaka owinięte boczkiem

Ziemniaczki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

Frytki

Cebulowe krążki

Sos koperkowy

Bukiet warzyw gotowanych z masłem wiejskim

KOLACJA II (1 do wyboru)

Bogracz wieprzowy z kluseczkami

Żurek na wędzące

Ragout z indyka

KOLACJA III (1 do wyboru)

Barszcz czerwony z krokiem

Bulion drobiowy z pasztecikiem z ciasta

francuskiego