



## PAKIETY

# PAKIET TRADYCYJNY

**Kuchnia śląska – 249 zł/os.**

### OBIAD

#### Przystawka

Hekele podane na marynowanym plastrze buraka

#### Zupa

Śląski rosół wołowo-drobiowy z makaronem

#### Danie główne

Śląska rolada wołowa

Udko z kaczki w aromacie pomarańczy

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń wieprzowa w aromacie czosnku

#### Dodatki skrobiowe do dania głównego

Kluski śląskie jasne i ciemne

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Panczkrut

#### Sos

Pieczeniowy ciemny

Sos grzybowy

#### Surówki

Buraczki z chrzanem

Kapusta czerwona gotowana

Mizeria na jogurcie ze świeżym koperkiem

Seler z rodzynkami

### DESER

Cytrynowy krem z dodatkiem sezonowych owoców

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Tort (dodatkowo płatny)

Patery ciast (1,5 porcji/osoba)

Owoce

Krucze ciasteczka

Kawa i selekcja herbat czarnych i smakowych dostępne przez całe przyjęcie

### ZIMNA PĘŁTA

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Wędzone szynki

Paszтет pieczony z dipem żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Roladki serowe

Tymbaliki drobiowe

Galaret wieprzowy

Roladki z szynki nadziewane musem chrzanowym

Opiekany śledź w zalewie staropolskiej

Śledź w śmietanie

Jajka faszerowane pastami w trzech smakach

Sałatka śledziowa z ziemniakami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śliwki w boczku

Pikle (ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, papryka konserwowa)

Tiftele drobiowe w sezamie

Pieczyno, masło

### KOLACJA I (1 do wyboru)

Żeberka wieprzowe, warzywa pieczone, ziemniak z boczkiem i cebulką

Golonka wieprzowa, kapusta zasmażana, ziemniaki gotowane, musztarda, chrzan

### KOLACJA II (1 do wyboru)

Żurek śląski

Grochówka/bryja

### KOLACJA III (1 do wyboru)

Barszcz z kiszonych buraków podany z pasztecikiem nadziewanym grzybami i kapustą  
Wodzionka z grzankami