

CENY PAKIETÓW

	2024	2025	2026
Srebrny	315 zł	330 zł	370 zł
Złoty	340 zł	355 zł	395 zł
Diamentowy	430 zł	450 zł	490 zł
Tradycyjny	335 zł	350 zł	390 zł

PAKIET SREBRNY

OBIAD

Zupa

Rosół domowy z makaronem, marchewką, pietruszką i wkładką drobiową

Danie główne (2,5 porcji/os.)

Rolada wieprzowa

Kotlet schabowy w złocistej panierce

Soczyste udka drobiowe w aromacie pomarańczy

Roladka ze schabu nadziewana serem i pieczarkami

Soczysta pieczeń wieprzowa w aromacie czosnku

Grillowana pierś z kurczaka nadziewana suszonym pomidorem

Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie jasne i ciemne

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Sos

Pieczeniowy ciemny

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 szt./os.)

Kawa, selekcja herbat czarnych i smakowych

Krucze ciasteczka

Owoce

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 (ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, papryka konserwowa)

Pieczycwo i masło

KOLACJA I

Filet z dorsza w panierce panko

Żeberko marynowane w miodzie i czosnku

Kotlet szwajcarski

Filet z pstrąga

Bukiet warzyw gotowanych z masłem wiejskim

Krażki cebulowe

Frytki

Ziemniaczki pieczone

KOLACJA II (1 do wyboru)

Bogracz wieprzowy z kluseczkami

Żurek na wędzonce

KOLACJA III (1 do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem

Bulion drobiowy z pasztecikiem z ciasta francuskiego

