



PAKIET TRADYCYJNY

KUCHNIA ŚLĄSKA

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

Panczkrout

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

ZIMNA PŁYTA

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

Galert 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)

Tiftelle drobiowe w sezamie

Pieczyno, masło

KOLACJA I

Żeberko wieprzowe

Golonka wieprzowa

Pieczeń z karczku

Filet z pstrąga

Surówka z kapusty kiszzonej

Kapusta zasmażana

Frytki

Kulki ziemniaczane

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