

MENU PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

150,00 zł/os.

OBIAD

ZUPA *(jedna do wyboru)*

- ☞ Rosół królewski z makaronem, marchewką i siekaną pietruszką
- ☞ Bulion grzybowy na zakwasie z ziemniakami i kaszą jęczmienną
- ☞ Krem z pieczonych białych warzyw korzeniowych z ziołową kruszonką
- ☞ Krem kukurydziany z kurczakiem, prażynką i popcornem

DANIE GŁÓWNE *(1,5 kawałka mięsa na osobę)*

- ☞ Grillowana polędwiczka wieprzowa z zmieniakami gratine w sosie z zielonego pieprzu, podana z buraczkami na gorąco
- ☞ Filet z kurczaka sous vide podany z puree ziemniaczano – musztardowym i warzywnym ratatouille

DESER

- ☞ Tort "Szefa Kuchni"

ZIMNE PRZEKĄSKI

- ☞ Półmisek wędlin oraz polskich suchych kiełbas
- ☞ Deska serów żółtych i pleśniowych podana z bakaliami
- ☞ Pasztet pieczony tradycyjnie, podany z galaretką porzeczkową
- ☞ Śledź w sosie musztardowo – estragonowym z zielonym jabłkiem
- ☞ Kulki rybne w zalewie octowej z czerwoną cebulą i marchewką
- ☞ Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem
- ☞ Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem i warzywami
- ☞ Mix sałat z sosem balsamicznym i serem feta
- ☞ Pieczywo, masło



KOLACJA (jedna do wyboru)

- ☞ Zupa chilli con carne
- ☞ Zupa gulaszowa
- ☞ Żur śląski na maślanec z białą kielbasą
- ☞ Barszcz czerwony z pasztecikiem
- ☞ Barszcz ukraiński z fasolą i mięsem
- ☞ Bogracz

NAPOJE

- ☞ Napoje zimne: woda mineralna, soki owocowe w dzbankach oraz napoje gorące: kawa i herbata w termosach 10zł/os. bez ograniczeń lub płatne wg zużycia:
 - soki owoce – dzbanek 1l – 12zł
 - woda mineralna – dzbanek 1l – 8zł
 - kawa – termos 1l – 12zł
 - herbata – termos 1l – 10zł
 - ☞ Napoje gazowane butelka 0,5l bez ograniczeń 15zł/os. lub płatne wg zużycia:
 - butelka 0,25l – 5zł/szt
 - butelka 0,5l – 6zł/szt
- Napoje alkoholowe (płatne wg zamówienia)

