

# MENU – 130 zł/os

## OKOLICZNOŚCIOWE

### ZUPA

(jedna do wyboru)

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

### DANIE GŁÓWNE

(serwowane talerzowo, jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami gratine w sosie z zielonego pieprzu, podana z buraczkami
- Filet z kurczaka sous vide podany na puree ziemniaczano – musztardowym i warzywnym ratatouille
- Medaliony z indyka z pieczonymi ziemniakami i sałatami z sosen vinaigrette

### DESER

(jeden do wyboru)

- Puchar lodowy z owocami i sosem truskawkowym podany z bitą śmietaną i ciasteczkami
- 2 kawałki ciasta na osobę

### ZIMNE PRZEKĄSKI

- Półmisek wędlin oraz mięs pieczystych
- Pasztet tradycyjny pieczony podany z galaretką porzeczkową
- Deska serów żółtych i pleśniowych z bakaliami
- Śledź w sosie musztardowo – estragonowym z zielonym jabłkiem
- Galantyna drobiowa
- Mix sałat z sosem balsamicznym i serem feta
- Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem, kukurydzą i pieczarkami
- Pieczywo, masło

### GORĄCA KOLACJA

(jedna do wyboru)

- Zupa chilli con carne
- Zupa gulaszowa
- Żur śląski na maślanie z białą kiełbasą
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

### NAPOJE

- Napoje zimne: woda mineralna niegazowana i soki w dzbankach bez ograniczeń — 10 zł/os.
- Napoje gorące: kawa i herbata bez ograniczeń w termosach — 10 zł/os.
- lub płatne według zużycia:
  - dzbanek wody — 8 zł/l
  - dzbanek soku — 15 zł/l
  - termos kawy — 20 zł/l
  - herbata Dilmah — 4 zł/szt.
- Napoje gazowane płatne według zużycia:
  - butelka 0,25 l — 5 zł/szt.
  - dzbanek — 15 zł/l