

MENU – 150 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

(1,5 kawałka mięsa na osobę, 2 rodzaje mięsa do wyboru)

- Karczek z macerowaną cebulą — 100%
- Roladka drobiowa faszerowana — 100%
- Rolada wołowa — 50%
- Udko z kaczki — 50%

Do wyboru 2 dodatki skrobiowe

- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Kluski śląskie
- Ryż ziołowy
- Ziemniaki gotowane

Do wyboru 2 dodatki warzywne

- kapusta modra
- kapusta zasmażana
- surówka z marchwi
- buraczki słodko - kwaśne
- mix sałat w sosie vinaigrette

DESER

(jeden do wyboru)

- Tort Szefa Kuchni
- Pucharek lodowy
- Deser z karty

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
- Śledź w burakach
- Galantyna drobiowa
- Mix sałat z sosem balsamicznym i serem feta
- Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem i warzywami
- Pieczywo, masło

GORĄCA KOLACJA

(jedna do wyboru)

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

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