

Menu okolicznościowe

Zupy	12 zł/os.
• rosół z makaronem 330 ml	
• krem z białych warzyw 330 ml	
• serowo-porowa 330 ml	

Drugie danie	30 zł/os.
• zrazy wieprzowe z szynki	
• devolie z masłem	
• kotlet schabowy	
• kotlet z piersi kurczaka	
• roladki drobiowe faszerowane	
• udko faszerowane mięsem i pieczarkami	
• karkówka z pieczarkami zapiekana z serem	
• sandacz z grzybami	
• dorsz zapiekany z warzywami	

Stół kurpiowski	22 zł/os.
• kartacze 2 sztuki	
• rejbak kurpiowski 300 g	
• pierogi 7 sztuk (z mięsem / kaszą gryczaną / ruskie)	

Przystawki na zimno	18 zł/os.
• deska wędlin z pieczywem	
• sałatka z kurczakiem	
• sałatka z kaczką	
• sałatka z serem brie, gruszką i orzechami	
• galareta drobiowa/wieprzowa	
• tatar	
• śledzik w oleju	

Przystawki na ciepło	18 zł/os.
• strogonow z ciepłą bułeczką 220 ml	
• bigos z ciepłą bułeczką 220 ml	
• flaki z ciepłą bułeczką 220 ml	

Dodatki w cenie drugiego dania

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- frytki
- kluski śląskie
- kopytka
- puree ziemniaczane
- ryż/kasza
- zestaw surówek
- marynaty
- surówka wiosenna (sałata, szczypiorek rzodkiewka)
- warzywa na parze

Słodki stół

12 zł/os. 1 rodzaj ciasta

- pijana śliwka
- sernik
- ciasto marchewkowe
- tort bezowy
- WZ-ka
- mini babeczki z bitą śmietaną i owocami
- tartaletki z kremem kajmakowym
- deser tiramisu

Napoje zimne

11 zł/os.

- dzbanek soku jabłkowego / pomarańczowego
- Coca-Cola 1 L
- Sprite 850 ml
- Fanta 850 ml
- woda gazowana 330 ml
- oranżada Krynka 330 ml

Napoje gazowane Zbyszko

7 zł/os.

Napoje gorące

5 zł/os.