

Menu propozycja III

W cenie 179 zł od osoby zawiera :

Zupa

Królewski rosół z makaronem

Danie Główne

(podawane wieloporcyjowo)

Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym

Schab panierowany z kością

Rolada z kurczaka nadziewana warzywami,

pieczarkami i oscypkiem w sosie własnym

Dodatki

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem

Kluski śląskie

Surówki

Surówka z marchwi z brzoskwinią

Surówka z białej kapusty

Buraczki z chrzanem

Deser

Kandyzowane brzoskwinie w czerwonym winie z anyżem,

sorbetem malinowym i bitą śmietaną

Zimna Płyta

*Półmisek pieczonych zimnych mięs, wędlin i
kiełbas połączonych kompozycją serów
(sery żółte, pleśniowe i góralskie, koreczki)
Pasztet domowy z żurawiną
Roladki szynkowe nadziewane musem chrzanowym
Tymbaliki drobiowe
Śledzie pod śmietanową pierzynką
Śledzie w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem
Sałatka grecka z oliwkami i serem fetą
Sałatka Szefa kuchni
Marynowane grzybki, papryka i ogórki
Pieczywo mieszane
Masło*

Kolacja ciepła

Czerwony barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego

Słodki Bufet

*Ciasta domowe (dwa rodzaje)
Owoce sezonowe*

Nielimitowane napoje bezalkoholowe

*Kawa, herbata, soki owocowe,
Woda mineralna z miętą i cytryną*

