

Menu propozycja IV

W cenie 209 zł od osoby zawiera :

Zupa

*Królewski rosół z makaronem
lub*

*Aksamitny krem z brokuła podany z płatkami migdałowymi i
grzanką*

Danie Główne

(podawane wieloporcjowo)

*Tradycyjna rolada śląska
Pieczeń cielęca w sosie własnym
Drobiowa sakiewka z pieczarkami*

Dodatki

*Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane w ziołach
Kluski śląskie*

Surówki

*Surówka z marchwi z brzoskwinią
Surówka z białej kapusty
Buraczki z chrzanem*

Deser

Tort biszkoptowy z bitą śmietaną i sezonowymi owocami

Zimna Płyta

*Półmisek pieczonych zimnych mięs, wędlin i kiełbas połączonych kompozycją serów (sery żółte, pleśniowe i góralskie, koreczki)
Paszтет swojski z sosem żurawinowym
Rostbef w rozmarynie
Śledziki w trzech smakach
Tymbaliki drobiowe i wieprzowe
Brokuły z serem fetą i sosem jogurtowo koperkowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka grecka z oliwkami i serem fetą
Marynowane grzybki, papryka i ogórki
Pieczywo mieszane
Masło*

Kolacja ciepła

Szaszłyk wieprzowy serwowany z risotto warzywnym oraz sałatką ogrodową

Słodki Bufet

*Ciasta domowe (dwa rodzaje)
Drobne ciasteczka
Owoce sezonowe*

Nielimitowane napoje bezalkoholowe

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

