

Menu

OBIAD

(na jedną osobę przypadają 3 mięsa obiadowe)

Rosół z makaronem

Zrazy wołowe zawijane

Kotlet De Volaille

Połędwiczka wieprzowa grillowana podana w sosie kurkowym

Kaczka pieczona z jabłkiem, glazurowana żurawiną

Ziemniaki z koperkiem

Marchewka zasmażana, buraczki zasmażane, surówka z kapusty białej,

Ciasta domowe 2p/os - forma stołu szwedzkiego

ZIMNE PRZEKĄSKI

Karkówka po królewsku

Roladki z szynki

Schab pieczony z daktylem

Kurczak faszerowany feta i orzechami

Pasztet z dzika z, konfiturą z czerwonej cebuli

Mozarella z pomidorami

Pstrąg w galarecie

Śledź w oleju z cebulką

Pieczyno i masło

SAŁATKI

Jarzynowa, Kurczak z ananasem, Brokułowa ze słonecznikiem

PRZYSTAWKI

Ogórki, pieczarki, papryka

20:00 Bigos Myśliwski

22:00 Dzik pieczony, ziemniaki opiekane w ziołach, sos, surówka

2:00 Bogracz lub czerwony barszczyk z pasztecikiem

Kawa/Herbata bez ograniczeń Soki/Woda mineralna 1l osoba

200 zł/os.