

Menu

OBIAD

(na jedną osobę przypada 2,5 porcji mięsa)

Rosół z makaronem

Zrazy wołowe zawijane

Kotlet De Volaille

Półdzwiczka grillowana podawana z sosem kurkowym

Kaczka pieczona z jabłkiem, glazurowana żurawiną

Ziemniaki z koperkiem

Surówki: Marchewka z chrzanem, buraczki zasmażane oraz kapustka z oliwką

Ciasta domowe 2p/os - forma stołu szwedzkiego

ZIMNE PRZEKĄSKI

Karkówka pieczona po królewsku

Roladki z szynki

Kurczak faszerowany fetą i orzechami

Pasztet z dzika ze śliwką/konfitura z czerwonej cebuli

Mozarella z pomidorami

Pstrąg w galarecie

Śledź w oleju z cebulką

Pieczyno i masło

SAŁATKI

Jarzynowa, Kurczak z ananase

PRZYSTAWKI

Ogórki, pieczarki, papryka

20:00 Kurczak w potrawce z ryżem

22:00 Udziec wieprzowy płonący , kluski śląskie z sosem myśliwskim

2:00 Czerowny barszczyk

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

180 zł/os.