



Przykładowe menu

Zupa: (Proszę o wybranie jednej pozycji)

Aromatyczna zupa grzybowa zabieleną podaną z łazankami

Winna zupa cebulowa z parmezanem i grzankami

**Danie główne: (Proszę o wybranie jednej pozycji,
istnieje możliwość zamiany dodatków)**

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem rokpol ułożona na ziemniaczanym puree podana z sałatką vinaigrette w koszyku ryżowym

Chrupiący kotlet ułański faszerowany pieczarkami i cebulką podany z pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek

Danie gorące: (Proszę o wybranie jednej pozycji)

Żurek z kiełbasą i jajkiem

Barszczyk czerwony z pasztecikiem lub kołdunami

Zimne zakąski:

Tatar z pstrąga z dodatkiem zielonego ogórka ułożony na łódeczce z cykorii

Śledzie w aromatycznych zalewach:

w oleju z zielonym pieprzem

w śmietanie z rodzynkami

Karczek z kolorową papryką w pikantnej otoczce

Schab w ziołowej otoczce

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i grzybami

Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli

Pieczyno jasne, ciemne

masło ziołowe lub czosnkowe

Salatki:

Chrupiąca sałata włoska z dodatkiem wstążek ogórka, pomidora, złocistej cebuli, trzech rodzajów sera, skropiona sosem ogrodowym

Sałatka z makaronem penne i brokułem z dodatkiem czosnku

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa parzona, rozpuszczalna i z ekspresu

Herbata

Soki owocowe, woda mineralna z cytryną

Koszt menu 90 zł/os