



Oferta przyjęcia

Dania serwowane są na półmiskach w stole.

135 zł/os. - 1,5p mięsa na osobę

145 zł/os - 2,5p. mięsa na osobę

150 zł/os. - 1,5p. mięsa na osobę (z kolacją)

160 zł/os. - 2,5p. mięsa na osobę (z kolacją)

Dzieci do lat 6 - 50%

Dzieci do lat 2 - 0%

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z szparag z groszkiem ptysiowym lub grzankami

Mięsa

- 1,5 p/os (3 rodzaje do wyboru)

- 2,5 p/os (4 rodzaje do wyboru)

- Schabowy z pieczarkami
- Kotlet szwajcarski z mozzarellą i pieczarkami
- De volaille z czosnkiem i masłem
- Zraz wołowy
- Rolada z kurczaka z rukolą i suszonymi pomidorami w sosie z kaparami
- Pieczone udko z kaczki
- Polędwiczka wieprzowa sos kurkowy
- Łosoś pieczony z miodem i musztardą francuską
- Smażony sandacz z sosem rakowym i koperkiem

Dodatki skrobiowe (3 do wyboru)

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki pieczone
- Frytki
- Pyzy
- Kluski śląskie



Warzywa i surówki (2 do wyboru)

- Mix surówek 3 rodzaje

(z białej, z modrej, z marchewki)

- Mizeria
- Buraczki
- Gotowana kapusta
- Szparagi z butką

Desery

- Ciasto 2 kawatki na porcję
- Deser na ciepło – rabarbar pod kruszonką z lodami
- Tort we własnym zakresie (talerzykowe 5 zł/os) lub z oferty cukierni Kajmak, z którą współpracuje restauracja

Napoje

- Kawa/herbata bez ograniczeń
- Soki i woda w karafkach z miętą i cytryną bez ograniczeń
- Napoje zimne dodatkowo płatne

Kolacja

Sałatki (2 do wyboru)

- Grecka
- Mix sałat, pomidorki, ogórek i sos winegret
- Jarzynowa
- Ziemniaczana z wędzonym twarogiem
- Cezar z kurczakiem, boczkiem i jajkiem



Dania na ciepło (1 do wyboru)

- *Strogonof wołowy z kluskami*
- *Wołowina po burgundzku z pieczywem*
- *Pieczone podudzia z kurczaka, pieczone ziemniaki*
- *Gulasz węgierski z plackiem ziemniaczanym*

Zimna płyta (2p na osobę (3 rodzaje do wyboru))

- *Mus z kurczaka z orzechami laskowymi*
- *Schab ze śliwką*
- *Indyk z morelą*
- *Pstrąg*
- *Łosoś*

Dodatki

- *chleb*
- *masło*
- *smalec*

