

## **Menu okolicznościowe**

### **Jedna zupa do wyboru:**

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z grzankami
- Krem szparagowy z lanymi kluskami
- Krem brokułowy z lanymi kluskami

### **Danie główne do wyboru :**

- Zraz wieprzowy podawany z kluskami śląskimi w towarzystwie czerwonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z dodatkiem fasolki podawana z puree ziemniaczanym
- Kotlet schabowy z cebulką lub devolaj z masłem podany z puree ziemniaczanym i surówką
- Karkówka pieczona ze śliwką w sosie własnym podana z puree ziemniaczanym i surówką
- Filet z białej ryby w sosie serowym podany z puree ziemniaczanym w towarzystwie gotowanych warzyw
- Plastry pieczonego schabu w sosie własnym podawane z kaszą pęczak i surówką

### **Bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania uroczystości :**

- Kawa (mleko, cukier)
- Herbata – czarna, zielona, owocowa (cukier, cytryna)

### **Deser (1 do wyboru):**

- Sernik z truskawką i miętą
- Szarlotka z gałką lodu i polewą
- Deser lodowy z bitą śmietaną, owocami i polewą

### **Zimne zakąski – 2,5 porcji na osobę ( max. 4 rodzaje):**

- Tatar wołowy
- Karkówka z chrzanem i żurawiną
  - Szyńka po rusku
  - Łosoś w galarecie
  - Schab w galarecie
  - Sałatka gyros
  - Sałatka grecka
- Łosoś zawijany z twarogiem

Pieczywo, masło

**Cena za osobę – 90 zł brutto (VAT 8%)**

Napoje zimne: soki owocowe niegazowane, woda z cytryną bez ograniczeń - dodatkowo w kwocie 5 zł/os

W powyższą cenę nie jest wliczony alkohol.

Cena zawiera także:

- Sprzęt grający do Państwa dyspozycji.