

POPRAWINY

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z mozzarellą
- Krem grzybowy z grzanką
- Krem brokułowy z migdałami
- Krem z cukinii z serem gorgonzola

DANIE GŁÓWNE

(serwowane wszystkie pozycje)

- Mięsa z dnia pierwszego
- Filet drobiowy w panko
- Schab z pieczarkami i serem wędzonym

Dodatki skrobiowe

(serwowane wszystkie pozycje)

- Kluski śląskie jasne
- Ziemniaki z wody

Dodatki warzywne

(3 pozycje do wyboru)

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Kapusta biała gotowana z koperkiem
- Buraczki z cebulką
- Mizeria
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

- Mus z nasionami chia z kokosem i sosem mango
- Panna Cotta waniliowa z musem malinowym
- Mascarpone z musem truskawkowym
- Mus czekoladowy z wiśniami w żelu
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Kawa oraz herbata - bez ograniczeń

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Kawa oraz herbata – bez limitu

POPRAWINY OBIADOWE
(max 3 godz.) - 80 zł/os.



ZIMNA PŁYTA

(serwowane wszystkie pozycje)

- Patera mięs pieczystych z pasztetem
- Pólmisek wędlin i serów
- Sałátka ziemniaczana
- Pomidory z mozzarellą
- Jajka w sosie tatarskim
- Tymbaliki drobiowe
- Ryba w sosie greckim
- Śledź w śmietanie
- Galert z golonki
- Marynowane warzywa
- Pieczyno, masło

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

- Frankfurterki na ciepło z sałatką jarzynową

KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

KOLACJA GRILLOWA

- Drobiowa pierś z grilla
- Marynowany karczek
- Schab przeplatany z boczkiem

KOLACJA RYBNA

- Łosoś grillowany
- Pstąg soute
- Sola ze szpinakiem

KOLACJA NA PŁONĄCO

- Udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni

Dodatki do kolacji

- Ziemniaki pieczone
- Vedgesy
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Surówka wiosenna
- Surówka z kapusty kiszzonej

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Kawa oraz herbata – bez limitu

POPRAWINY PEŁNE
(max 8 godz.) - 150 zł/os.