

POPRAWINY

WARIANT I

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem
Krem borowikowy
Krem ze skorzonery

DANIE GŁÓWNE

(podawane wszystkie pozycje - 2 szt./os.)

Mięsa z dnia pierwszego m.in.:
(rolada / peklowana szynka / żeberka)
oraz

Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczony udziec indyjski
Filet z kurczaka po hawajsku

Dodatki skrobiowe

(podawane wszystkie pozycje)

Kluski śląskie jasne
Kluski panierowane
Ziemniaki z wody

Dodatki warzywne

(trzy pozycje do wyboru)

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

DESER

(jedna pozycja do wyboru)

Mascarpone z musem
truskawkowym
Puchar lodowy z owocami
i bitą śmietaną
Panna cotta waniliowa z miętą
i malinami
Mus karmelowy na bazie
śmietany z orzechami
Deser chałwowy z białą czekoladą
i aromatem leśnych owoców

Kawa oraz herbata bez limitu

POPRAWINY OBIADOWE

120 zł/os. (max 3 godz.)

WARIANT II

Wszystkie elementy wariantu I, plus:

ZIMNA PŁYTA

(podawane wszystkie pozycje)

Patera mięs pieczystych
z pasztetem
Półmisek wędlin i serów
Sałatka ziemniaczana
Pomidory z mozzarellą
Jajka w sosie tatarskim
Śledź w śmietanie
Galert z golonki
Tortilla z pieczoną wołowiną
Pieczeń rzymska z chrzanem
Dorsz soute na sosie limonkowym
Marynowane warzywa
Pieczywo, masło

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

Frankfurterki na ciepło
z sałatką jarzynową

NAPOJE

(wszystkie pozycje bez limitu)

Napoje gorące
(kawa oraz herbata)

Napoje gazowane
(Pepsi, Mirinda, 7up)

Napoje niegazowane
(woda oraz soki)

POPRAWINY PEŁNE

170 zł/os. (max do godz.20:00)

WARIANT III

Wszystkie elementy wariantu II, plus:

KOLACJA

(do wyboru jeden z trzech wariantów)

KOLACJA GRILLOWA

(podawane wszystkie pozycje)

Drobiowa pierś z grilla
Marynowany karczek
Schab przeplatany boczkiem

KOLACJA RYBNA

(podawane wszystkie pozycje)

Pstrąg soute
Miruna po parysku
Sola ze szpinakiem

KOLACJA NA PŁONĄCO

Udziec wieprzowy serwowany
przez Szefa Kuchni

Dodatki do kolacji

(podawane wszystkie pozycje)

Wedgesy
Ziemniaki pieczone
Surówka wiosenna
Surówka z kapusty kiszzonej
Kapusta zasmażana z grzybami

POPRAWINY PEŁNE

200 zł/os. (bez limitu czasowego)



POPRAWINY W CHACIE GRILLOWEJ

WARIANT I - PÓŻNE ŚNIADANIE*

(max. 3 godz.)

Zupa w kociołku

(do wyboru jedna pozycja)

Żurek / strogonoff / bogracz

Bufet śniadaniowy

Patera wędlin / patera serów / jajka w majonezie /
sałatka / dodatki warzywne / pieczywo / masło

Napoje

Kawa oraz herbata

Napoje zimne niegazowane

(woda oraz soki owocowe)

Koszt: 65 zł/os. **

WARIANT II - GRILL*

(max. do godz. 20:00)

Zupa w kociołku - bufet

(do wyboru jedna pozycja)

Żurek / strogonoff / bogracz

**Bufet zakąsek zimnych
(podawane wszystkie pozycje)**

Patera mięs pieczystych i wędzonych / patera serów
sałatka ziemniaczana / sałatka z szynką / śledzik po
polsku / warzywa marynowane / pieczywo / masło

Mięsa z grilla (1,5 szt./os.)

(podawane wszystkie pozycje)

Kiełbasa / krupniok / filet drobiowy / boczek

Dodatki

(podawane wszystkie pozycje)

Sałatka wiosenna / ziemniaki opiekane /

ketchup / musztarda

Napoje

Kawa oraz herbata

Napoje zimne niegazowane

(woda oraz soki owocowe)

Koszt: 120 zł/os. **

* Przy obu wariantach wymagane min. 25 osób

** Ceny mogą ulec zmianie