

Poprawiny

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem

Żurek

Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

Krem brokułowy z migdałami

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

Puree

Dodatki warzywne

(podawane wszystkie pozycje)

Czerwona kapusta z boczkiem

Buraczki

Mizeria

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

Panna cotta z musem malinowym

Cytrynowy cream-fresh

Mus czekoladowy z bakaliami

Lody z owocami i śmietaną

NAPOJE

Woda niegazowana - bez limitu

Soki owocowe - bez limitu

Kawa oraz herbata - bez limitu

POPRAWINY OBIADOWE

(max 3 godz.) - 120 zł/os.

ZIMNA PŁYTA

(serwowane wszystkie pozycje)

Patera mięs pieczystych z pasztetem

Półmisek wędlin i serów

Salatka z wędzonym kurczakiem i ryżem

Pomidory z mozzarellą

Pastrami z wołowiny na ostro

Galert z golonki

Ryba po parysku na aksamitnym sosie

limonkowym

Śledź w śmietanie

Warzywa marynowane

Masło, pieczywo

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

Frankfurterki na ciepło

z sałatką jarzynową

POPRAWINY ZAKĄSKOWE

(max 6 godz.) - 170 zł/os.

KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

KOLACJA NA PŁONĄCO

Udziec serwowany przez Szefa Kuchni

Kapusta zasmażana

Vedgesy

Tzatziki

KOLACJA GRILLOWA

Pierś drobiowa z grilla

Schab przeplatany boczkiem

Grillowany łosoś z mieszanką warzyw po andaluzyjsku

Puree paprykowe

Surówka z włoskiej kapusty

NAPOJE

Woda niegazowana - bez limitu

Soki owocowe - bez limitu

Kawa oraz herbata - bez limitu

POPRAWINY PEŁNE

(max 10 godz.) - 200 zł/os.