

# MENU OKOLICZNOŚCIOWE NR 4 DO 6 GODZIN



## ZUPA Wazy na stoły

- Domowy rosół z makaronem
  - Zupa sezonowa
- lub

## DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły

- Konfitowane kacze udo w sosie z czarnej porzeczki i białej czekolady
- Filet z kurczaka po Neapolitańsku z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Schabowy panierowany

## DODATKI do dania głównego

- kluski śląskie lub kopytka
- Ziemniaki z wody z koprem
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką
- Buraczki
- Surówka z białej kapusty
- Kapusta zasmażana

## ZAKĄSKI wybierz siedem

- Śledz cebulką w oleju
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros
- Sałatka z awokado i szynką prosciutto
- Bliny z pastą z wędzonego łososia i suszonych pomidorów
- Deski serów pleśniowych
- Sałatka z chrupiącym kurczakiem
- Sałatka nicejska
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Talerz wegańskich obfitości
- Tatar ze śledzia cherry z musztardą francuską i burakiem
- Bruschetta z camembert i żurawiną lub pomidorami

## SŁODKOŚCI bufet szwedzki

- trzy rodzaje ciast do wyboru
- deser lodowy + 20zł
- dobierz ofertę o TORT

## NAPOJE

- Nielimitowane ilości napojów gazowanych, niegazowanych, woda
- bufet kawa-herbata smaki do wyboru

## MENU OBIADOWE DLA DZIECI DO WYBORU :

Stripsy + frytki + surówka

Pierogi ruskie

Spagetti

## DANIA VEGE (do wyboru):

Frykadelki warzywne w panierce

Stek z kalafiora z sosem serowym

Curry z warzywami w sosie kokosowym

Cukinia zapiekana z warzywami, kaszą

bulgur i mozzarellą

Risotto szpinakowe

**CENA: 274 PLN/ OSOBA**