

# MENU OKOLICZNOŚCIOWE NR 3 DO 5 GODZIN



## ZUPA Wazy na stoły

---

- Domowy rosół z makaronem
  - Zupa sezonowa
- lub

## DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły

---

- Schabowy panierowany
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem, fetą, sos z suszonych pomidorów

## 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 sześć

- Śledź z 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
- Bruschetta z camembert i żurawiną lub pomidorami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Rolada z cukinii

## SŁODKOŚCI bufet szwedzki

- dwa 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: 253 PLN/ OSOBA**