

IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

ZUPA - DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM
- KREM BOROWIKOWY Z GRZANKAMI
- KREM Z POMIDORÓW SECCHI Z EMULSJĄ I GRZANKAMI
- KREM POROWY

DANIE GŁÓWNE

WYBÓR MIĘS (2 SZT./OS.) - DO WYBORU 3 POZYCJE

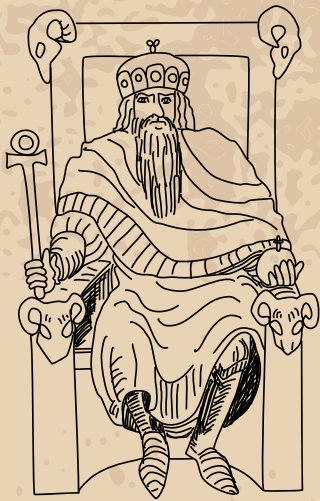
- TRADYCYJNA ROLAFA ŚLĄSKA
- POLICZKI WOŁOWE MARYNOWANE W WINIE
- KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU
- KOTLET DROBIOWY Z SEREM MOZZARELLA I POMIDORAMI
- PEKLOWANY KARCZEK NADZIEWANY WĘDZONKĄ
- DE VOLAILE Z MASŁEM CZOSNKOWYM
- MEDALION WIEPRZOWY Z BOCZNIKIEM
- SCHAB Z KAPUSTĄ I SEREM WĘDZONYM

ODDATKI SKROBIOWE - DO WYBORU 2 POZYCJE

- ZIEMIANKI Z WODY
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- FRYTKI
- MIX KASZY ORKISZOWEJ I JĘCZMIENNEJ Z WARZYWAMI

ODDATKI WARZYWNE - DO WYBORU 3 POZYCJE

- SURÓWKA Z MARCHWI
- SURÓWKA WIOSENNA Z KAPUSTY BIAŁEJ
- SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ
- SURÓWKA Z SELERA
- BURACZKI KLASYCZNE
- BUKIET GOTOWANYCH JARZYN Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- MIX SAŁAT Z JOGURTEM
- KAPUSTA CZERWONA GOTOWANA Z BOCZKIEM
- KAPUSTA BIAŁA NA CIEPŁO Z KOPERKIEM



DESER - DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- MIX CIAST KOKTAJLOWYCH 1,5 SZT./OS.
- MASCARPONE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM
- PANNA COTTA WANILIOWA Z MIĘTĄ I MALINAMI
- MUS KARMELOWY (SNICKERS)

ZAKĄSKI ZIMNE:

- TORTILLA Z SZYNKĄ + TORTILLA WARZYWNA
- PATERA WŁASNYCH WYROBÓW:
 - ROLAOKA SZPINAKOWO-SEROWA
 - PASZTET OWORKI
 - TERRINA DROBIOWA Z MUSEM BRZOSKWINIOWYM
- DESKA SZLACHTNYCH SERÓW Z ORZECHAMI
- BEFSZTYK Tatarski
- KURCZAK W GALARECIE
- KIESZONKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z WARZYWAMI
- SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM
- 2 RODZAJE SAŁATEK (DO WYBORU: SAŁATKA RYŻOWA Z PRAŻONYMI ZIARNAMI ZBÓŻ / SAŁATKA CEZAR / SAŁATKA BROKUŁOWA / SAŁATKA GRECKA / SAŁATKA MEKSYKAŃSKA)
- 2 RODZAJE ŚLEDZIKÓW (DO WYBORU: ŚLEDŹ W MUSZTARODZIE DIJON / ŚLEDŹ NA OSTRO PO WĘGIERSKU / ŚLEDŹ PO POLSKU / RYBA W OCCIE)
- PIECZYWO/ MASŁO

NAPOJE

- WODA, SOKI OWOCOWE - BEZ LIMITU
- KAWA ORAZ HERBATA - BEZ LIMITU

KOSZT: 195 ZŁ/OS.

KOLACJA:

(W KOCIOŁKU JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- GULASZ Z ŻOŁĄDKÓW DROBIOWYCH Z WARZYWAMI
- BARSZCZ Z PASZTECIKIEM
- STROGONOFF Z CHRUPIĄCĄ BUŁKĄ Z PIECA
- JULIENNE Z PAPRYKĄ

KOSZT: 25 ZŁ/OS.

KOLACJA:

(PORCJOWO JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- ROLAOKA DROBIOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI / SOS SEROWY / GNOCCHI / SURÓWKA Z MARCHEWKI
- SAKIEWKI Z SCHABU Z FARSZEM WARZYWNYM / PUREE / BUKIET SAŁAT
- DORSZ ZE SZPINAKIEM / WEDGES'Y / SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY
- POLĘWICZKA WIEPRZOWA W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z BOCZKIEM / SOS GRZYBOWY / ZIEMNIACZKI PIECZONE / SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ

KOSZT: 45 ZŁ/OS.

DOBRAKOWO PROPONUJEMY

- NAPOJE GAZOWANE 0,2L - 7 ZŁ/SZT.
- PIWO TYSKIE ŁANE 0,5L - 12 ZŁ/SZT.
- WINO BIAŁE/CZERWONE - 50 ZŁ/BUT.
- PATERA Z OWOCAMI - 8 ZŁ/OS.
- TORT - 15 ZŁ/OS.

DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI RÓWNIEŻ
INDYWIDUALNIE DOPASOWANE MENU I RAMY
IMPREZY USTALANE NA SPOTKANIU Z
MANAGEREM, KTÓRY TRAFNIE DORAZI W
WSZELKICH ZAWIĘLYCH KWESTIACH.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU POD NUMEREM
TELEFONU 533 380 280

