

MENU I

Danie główne

Wykwintny rosół z makaronem - podany w wazach

Pieczone mięsa podane na paterach 1,5 porcji/osobę:

Tradycyjny kotlet schabowy

Rolada wieprzowa

Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i serem

Dodatki: kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem,

zestaw surówek sezonowych, kapusta zasmażana, kapusta modra

Deser

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i musem malinowym

Zimne przekąski

Kompozycja swojskich wyrobów: pieczone mięsa, szynka własnego wyrobu, pasztet własnej produkcji, kiełbasa jałowcowa, kabanosy swojskie, wiejski smalczyk

Deska serów, sałatka jarzynowa, sałatka grecka

Galaretki mięsno-warzywne

Pieczyno

Napoje bez limitu

Soki owocowe, woda mineralna z cytryną, bufet z kawą i herbatą

*prosimy o wybór jednego dania

MENU II

Danie główne

Wykwintny rosół z makaronem – podany w wazach

Pieczone mięsa podane na paterach 1,5 porcji/osobę:

Tradycyjny kotlet schabowy

Rolada wołowa

Sakiewka wieprzowa faszerowana

Dodatki: kluski śląskie, młode ziemniaki z koperkiem,

zestaw surówek sezonowych, kapusta zasmażana, kapusta modra

Deser

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i musem malinowym

Zimna płyta

Kompozycja swojskich wyrobów: pieczone mięsa, szynka własnego wyrobu, pasztet własnej produkcji, kiełbasa jałowcowa, kabanosy swojskie, wiejski smalczyk

Deska serów

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Galaretki mięsno-warzywne

Śledzie w śmietanie z cebulką z zielonym pieprzem

Pieczyno



Danie ciepłe

Żurek na własnym zakwasie z kiełbasą

Napoje bez limitu

Soki owocowe, woda mineralna z cytryną, bufet z kawą i herbatą

*prosimy o wybór jednego dania