



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Zapraszamy do zapoznania się z menu imprezowym, serwowanym m.in. podczas takich uroczystości jak: urodziny, chrzty czy komunie.

ZUPY

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pieczonej dyni z chipsami z boczku oraz prażonymi pestkami dyni (sezonowo)
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki z fetą (FIT, VEGE)
- Krem z białych warzyw z dodatkiem wędzonego łososia lub chipsów z boczku
- Barszcz czerwony z kołdunami z kapustą i grzybami
- Żurek z jajkiem.

DANIE GŁÓWNE*

- Polędwiczki wieprzowe marynowane w tymianku i czosnku z sosem pieczarkowym, puree ziemniaczanym i warzywami z pieca.
- Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo-śmietanowym z puree ziemniaczanym i zestawem surówek.
- Kieszonki z piersi kurczaka nadziewane szpinakiem i fetą w parmezanowej panierce z ziemniakami opiekany i zestawem surówek.
- Schab panierowany z puree ziemniaczanym i zestawem surówek.
- Pieczeń z szynki w sosie śliwkowym z puree ziemniaczanym i zestawem surówek.
- Pieczony filec z łososia z warzywami z patelni z ryżem i sosem jogurtowym.

* Istnieje możliwość wymiany dodatków skrobiowych i warzywnych na życzenie Klienta.



PRYZYSTAWKI

- Deska swojskich specjałów: pieczona karkówka, boczek, szynka, ogórek kiszony.
- Duet śledziowy: śledź po węgierski u/ śledź z sosem tatarskim.
- Tymbaliki z drobiu
- Łosoś pieczony z sosem tzatziki podany z faworkami z ciasta francuskiego.
- Polędwiczki z kurczaka w panierkach: z płatków kukurydzianych, orzechów i parmezanu z sosem tzatziki.

SAŁATKI

- Sałatka słoneczna
- Sałatka cesarska
- Sałatka z łososiem
- Sałatka farmerska
- Sałatka z kurczakiem i grillowanym ananasem
- Sałatka z gruszką

DESERY

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Sernik z białą czekoladą z musem owocowym
- Deser lodowy z bitą śmietaną

CENNIK

- **OFERTA OBIADOWA nr I**
(zupa, II danie, deser)

Dorośli	Dzieci do lat 10
65 zł	40 zł

- **OFERTA OBIADOWA nr II**
(Zupa, II danie, deser, 1 przystawka lub 1 sałatka)

Dorośli	Dzieci do lat 10
75 zł	45 zł

- **OFERTA OBIADOWA nr III**
(Zupa, II danie, deser, 2 przystawki, 2 sałatki)
Dodatkowa przystawka – 10 zł/os.

Dorośli	Dzieci do lat 10
110 zł	50 zł

NAPOJE

- Soki/ woda/ wino – stanowią odrębny koszt według karty menu.



Więcej informacji:

MANAGER
SIECI PLACKARNIA

Ania Łukaszuk, tel. 728 150 520
ania.plackarnia@gmail.com
lub
monikadema10@gmail.com

Istnieje możliwość
wniesienia własnego tortu
(za okazaniem dowodu zakupu).

Nie posiadamy w sprzedaży
alkoholi ciężkich.

Nie praktykujemy wnoszenia własnych
alkoholi oraz innych produktów.