



MENU IMPREZOWE

ZUPY

Flaki
Rosół z makaronem
Krem z pomidorów z serem pleśniowym lub feta
Krem z marchewek ze śmietaną i rzodkiewką
Chłodnik z jajkiem

DANIE GŁÓWNE

Wieprzowina

Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo-śmietanowym
Schabowy w cebulowej panierce
Karkówka pieczona w sosie z zielonego pieprzu

Drób

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i ricottą
Indyk w cieście z żurawiną

Ryby

Limanda z sosem kaparowym
Dorsz panierowany

DODATKI SKROBIOWE

ziemniaki z wody, ziemniaki puree, frytki, ryż, pęczak, kasza gryczana

DODATKI WARZYWNE

surówka z selera z brzoskwinia, surówka ze szpinakiem i winogronem, , surówka z marchewki z chrzanem,
surówka z białej kapusty, surówka z pora, mizeria, pomidory ze śmietaną, mix sałat z pomidorkami i vinegrette,
warzywa grillowane

DLA DZIECI

Paluszki drobiowe z frytkami
Pizza

PRZYSTAWKI

Tymbaliki z ryby
Jajka faszerowane (tuńczykiem/ szczypiorkiem/ szynką i chrzanem)
Pomidory faszerowane fetą i szpinakiem lub pastą z awokado
Półmisek drobiowy (kawałki kurczaka w różnych panierkach)
Schab ze śliwką w galarecie
Półmisek pieczonych mięs (karczek, boczek, szynka)



SAŁATKI

Sałatka grecka
Sałatka z łososiem

Sałatka z kurczakiem w orzechach i winogronem
Sałatka z kurczakiem i grillowanym ananasem

DESERY

Deser lodowy
Szarlotka na ciepło z sosem truskawkowym
Sernik z musem malinowym

NAPOJE

Kawa rozpuszczalna, herbata dzbanek 1l / 10 zł
lub
Kawa z ekspresu/ herbata Lipton smakowa / ceny wg karty menu
Sok 1l pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, grejpfrutowy / 10 zł
Woda mineralna lekko gazowana z cytryną i miętą 1l / 6zł
Wino butelka 0,7l / 35zł

KOSZT PEŁNEJ OFERTY (zupa, II danie, deser, przystawki i sałatki 4 pozycje)

80 zł za osobę dorosłą

50 zł dziecko w wieku od 3 do 14 lat
25 zł dziecko do 3 roku życia

KOSZT OFERTY OBIADOWEJ (zupa, II danie, deser)

50 zł za osobę dorosłą
35 zł dziecko w wieku od 3 do 14lat
15 zł dziecko do 3 roku życia

Napoje stanowią oddzielny koszt
Własna sala do dyspozycji.

Nie posiadamy w sprzedaży alkoholi ciężkich.
Wnoszenie własnego alkoholu do lokalu nie jest praktykowane.

Szef kuchni: Renata Pawelec – tel. 728-150-520