











# MENU OKOLICZNOŚCIOWE

<p style="text-align: center;"><b>Pakiet 1 „Uroczysty obiad”</b> 45 zł/os.</p> <p> <b>Zupa</b> – 1 rodzaj do wyboru</p> <p> <b>Danie główne</b> – 1 sztuka mięsa na osobę + kilka dodatkowych kawałków mięsa w zależności od ilości osób – 2 rodzaje surówek do wyboru – Dodatki skrobiowe</p> <p> <b>Napoje</b> – Bez ograniczeń</p>	<p style="text-align: center;"><b>Pakiet 2 „Uroczysty obiad z deserem”</b> 65 zł/os.</p> <p> <b>Zupa</b> – 1 rodzaj do wyboru</p> <p> <b>Danie główne</b> – 2 sztuki mięsa na osobę – 3 rodzaje surówek do wyboru – Dodatki skrobiowe</p> <p> <b>Deser</b> – 1 rodzaj do wyboru</p> <p> <b>Napoje</b> – Bez ograniczeń</p> <p><b>Owocowe koszyki</b> </p>
<p style="text-align: center;"><b>Pakiet 3</b> <b>„Uroczysty obiad z deserem i zimną płytą”</b> 80zł/os. lub 95 zł/os.</p> <p><b>Pozycje zawarte w Pakiecie 1 „Uroczysty obiad z deserem”</b></p> <p> <b>Zimna płyta</b></p> <p><b>Lub</b></p> <p><b>Pozycje zawarte w Pakiecie 2 „Uroczysty obiad z deserem”</b></p> <p> <b>Zimna płyta</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Pakiet 4</b> <b>„Uroczysty obiad z deserem, zimną płytą i kolacją”</b> 95 zł/os. lub 110 zł/os.</p> <p><b>Pozycje zawarte w Pakiecie 1 „Uroczysty obiad z deserem”</b></p> <p> <b>Zimna płyta</b></p> <p> <b>Gorąca kolacja</b> – 1 rodzaj do wyboru</p> <p><b>Lub</b></p> <p><b>Pozycje zawarte w Pakiecie 2 „Uroczysty obiad z deserem”</b></p> <p> <b>Zimna płyta</b></p> <p> <b>Gorąca kolacja</b> – 1 rodzaj do wyboru</p>

Zimna płyta 45 zł/ os



# MENU OKOLICZNOŚCIOWE *CATERING*

Zimna płyta + gorąca kolacja 60 zł/os



## ZUPY

(podawane w wazach)

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z brokułów podawany z grzankami lub groszkiem ptysiovym
- Krem cebulowy podawany z grzankami lub groszkiem ptysiovym i natką pietruszki
- Żurek z kielbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony serwowany na sposób ukraiński
- Barszcz biały z ziemniakami, jajkiem i kielbasą



## MIĘSA

(możliwość wyboru różnych rodzajów mięs)

- Tradycyjna, śląska rolada wieprzowa owijana boczkiem podawana w sosie pieczeniowym,
- Schab lub filet z piersi kurczaka nadziewany cebulą, papryką, pieczarkami/ cukinią/szpinakiem/brokuła mi (do wyboru)
- Schab nadziewany jajkiem
- De'volaille
- Schab nadziewany szynką i serem
- Tradycyjny schabowy lub filet z piersi kurczaka panierowany,
- Grillowany schab lub filet z piersi kurczaka
- Filet z piersi kurczaka podawany po parysku (zapiekany serem i pomidorem)



## DODATKI

SKROBIOWE

- Ziemniaki podawane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki puree
- Kluski śląskie
- Frytki
- Ryż
- Kasza



## SURÓWKI

- Surówka z białej kapusty zasmażanej
- Surówka z czerwonej kapusty zasmażanej
- Surówka z surowej marchewki
- Surówka z surowego kalafiora
- Surówka ze świeżych warzyw
- Mizeria
- Gotowane, tarte buraczki



## DESERY

- Lody gałkowe podawane w pucharkach ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- Kawalek ciasta na osobę



## NAPOJE

- Kawa parzona lub rozpuszczalna
- Herbata podawana w imbryczkach firmy Lipton (różne rodzaje)
- Woda mineralna
- Soki (różne smaki)

## ZIMNA PŁYTA

- 2 rodzaje sałatek do wyboru:
  - o Sałatka jarzynowa
  - o Sałatka grecka
  - o Sałatka Gyros z kurczakiem, kapustą pekińską i warzywami podawana z autorskim sosem,
  - o Warstwowa sałatka z tuńczykiem
- Przekąski z tortilli nadziewane

## GORĄCA KOLACJA

- Krokiety z mięsem lub kapustą i grzybami
- Zupa gulaszowa podawana z gorącymi pasztecikami z mięsem
- Płonące frankfurterki
- Tradycyjny, polski bigos z kapusty i mięsa podawany z pieczywem
- Fasolka po bretońsku

- 
- Tymbaliki z mięsem i warzywami
  - Deska serów i wędlin
  - Ryba po grecku
  - Ryba opiekana podawana w occie
  - Śledziki podane na różne sposoby
  - Ruloniki z szynki nadziewane musem chrzanowym oraz ogórkiem konserwowym lub szparagami
  - Jajka faszerowane
  - Pieczywo i masło