

MENU CATERING

130zł/osoba

Zupa (do wyboru)

1. Rosół domowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki
2. Krem z pomidorów
3. Staropolski żur z kielbasą i jajkiem
4. Zupa z dyni (sezonowo)

Danie główne (2 porcje/os): Podane na półmiskach:

Rolada wieprzowa

Karczek

Filet drobiowy faszerowany pieczarkami z serem

Filet z kurczaka zapiekany serem feta i pomidorami

Kotlet szwajcar nadziewany serem i szynką

Kotlet schabowy

Sos pieczeniowy

Dodatki

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Surówki

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki

Kapusta czerwona podawana na ciepło lub zimno

Kapusta zasmażana

Zimna płyta

Roladki z szynki faszerowane nadzieniem twarogowo-chrzanowym zatopione w galarecie

Schab faszerowany podawany na zimno,

Tymbaliki drobiowe

Koreczki śledziowe w oleju

Kulki rybne opiekane i marynowane w zalewie octowej

Pomidor z mozzarellą (caprese)

Patera wędlin i serów

Sałatki:

- o jarzynowa
- o z kurczakiem

Pieczyno

Tatar wołowy

Ciepła kolacja (do wyboru)

1. Bogracz
2. Strogonow
3. Kotlet devolay, ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej (dodatkowo 10 zł)

DODATKOWO PŁATNE

Lody

Słodycze

Ciasto

Tort (do wyboru książka lub okrągły)

- o malinowy
- o wiśniowy
- o szwardzwałdzki
- o truskawkowy

Coca-cola, fanta, sprite
Sok pomarańczowy i jabłkowy

Zastawa stołowa pełna (15 zł/os)
Obsługa kelnerska 20zł/h za osobę