

MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2026

ZUPA (do wyboru)

Domowy rosół z makaronem

Krem z białych warzyw

Krem pomidorowy z parmezanem

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓLMISKACH

(3 szt mięsa/osobę)

Rolada wieprzowa

Schab zapiekany z brokułem i serem

De vollaile

Kotlet schabowy

Roladka z indyka z porem

Kieszonka wieprzowa z pieczarkami

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

ziemniaki z wody z koperkiem, kluski śląskie, frytki, sos pieczeniowy

surówka z marchewki, surówka z białej kapusty, buraczki

TORT WLICZONY W CENĘ

ZIMNA PŁYTA

Półmiski mięsno-serowe

Tymbaliki drobiowe/galaretka wieprzowa

Tortilla z kurczakiem z sosem czosnkowym

mini hamburgerki

Sałatka Gyros

Sałatka ze szpinakiem i fetą

Śledzie w musztardzie

Pieczyno

KOLACJA 240zł

Karczek po żydowsku, podany z gnocchi, sosem oraz z surówką
lub

Polędwiczka z cannelloni i suszonym pomidorem podana z sosem porowym, ryż oraz mix sałat z
sosem vinegrette.

KOLACJA 230zł

Bogracz

lub

Rogout

KOLACJA 220zł

Barszcz z krokiem mięsnym.

MENU ZAWIERA:

Tort okolicznościowy, owoce

kawa, herbata, soki, woda niegazowana-bez ograniczeń

Limit czasowy wynosi 8 godzin od rozpoczęcia imprezy.

Dodatkowo:

napoje gazowane 8zł

opakowania 4 zł/szt.

ciasto, ciasteczka 15zł/osoby

każda rozpoczęta godzina po limicie 300zł