

**Menu okolicznościowe**  
**140 zł za os. - bez zimnych zakąsek 100 zł os.**

**Danie główne:**

**ZUPA DO WYBORU**

*ROSÓŁ, ŻUREK, KREM Z POMIDORA, OGÓRKOWA*

**OBIAD W PÓŁMISKACH W STOLE DO WYBORU 3 RODZAJE:**

*PIERŚ Z KURCZAKA Z MOZARELLĄ I POMIDOREM  
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE GRZYBOWYM  
PIEROGI DO WYBORU Z NASZEJ KARTY MENU  
SANDACZ W SOSIE CEBULOWYM*

*SCHAB PANIEROWANY W CHLEBIE TOSTOWYM Z ZIOŁAMI I SEREM EMILGRANĄ  
DORSZ ZAPIEKANY W PESTO*

*ZRAZY WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM( WOŁOWE ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ 10 ZŁ OD OSOBY )*

**DODATKI DO OBIADU DO WYBORU PO 2 RODZAJE**

*ZIEMNIAKI Z WODY  
ZIEMNIAKI OPIEKANE W ZIOŁACH  
KOPYTKA  
KUS-KUS Z WARZYWAMI*

**SURÓWKI NA ZIMNO:**

*MIX SAŁAT Z SEZONOWYMI WARZYWAMI*

*KAPUSTA KISZONA*

*MARCHEWKA*

*POMIDORY Z OGÓRKAMI ( ŚMIETANA ALBO NA OLIWIE )*

*BURACZKI NA ZIMNO*

**WARZYWA NA CIEPŁO:**

*FASOLKA SZPARAGOWA Z PESTKI ALBO BUŁKA TARTA*

*KAPUSTA ZASMAŻANA*

*MARCHEWKA Z GROSZKIEM*

**Kolacja / zimne zakąski do wyboru 5 rodzajów**

*Pieczone mięsa*

*Deska serów*

*Półmiski wędlin*

*Salatka grecka*

*Salatka cesar z klasycznym sosem*

*Śledzie w trzech odstonach*

*( 1. Śmietana, 2 musztarda*

*dion, 3 w occie )*

*Łódeczki mięsne zawijane w boczku*

**Bufet ciepłych i zimnych napoi**

**KAWA I HERBATA Z TERMOSÓW W FORMIE BUFETU bez ograniczeń**

**2 RODZAJE SOKÓW I WODA MINERALNA bez ograniczeń**

**CIASTO 2 RODZAJE po 2 kawałki na osobę**

**Tort okolicznościowy w zależności od wyboru doliczany dodatkowo do oferty.**