

# MENU I

CENA 310 ZŁ/OS WESELA W SOBOTĘ

PRZYWITANIE:

CHLEB Z SOLĄ

SZAMPAN ( WINO MUSUJĄCE ) (0,7 ) 100 ML/OS

DANIE GŁÓWNE:

ROSÓŁ Z MAKARONEM

MIĘSA ( 2,5 PORCJI/OS -250 G ) 3 POZYCJE DO WYBORU:

FILET DROBIOWY W SOSIE MIODOWO-MUSZTARDOWYM

KARKÓWKA Z SOSEM PIECZENIOWYM

DE VOLAILLE Z MASŁEM

PIERŚ KURCZAKA Z WARZYWAMI I SEREM ZAPIEKANA

STEK Z CEBULKĄ

ZIEMNIAKI, KLUSKI ŚLĄSKIE ,FRYTKI – SOS PIECZENIOWY ( 2 POZYCJE DO WYBORU  
-100G/100 G )

BUKIET SURÓWEK ( 3 DO WYBORU- 2 SURÓWKI ZIMNE , 1 GORĄCA ) -50 G/50 G

ZIMNE: KAPUSTA PEKIŃSKA ,KAPUSTA BIAŁA, MARCHEW Z JABŁKIEM , SELEROWA  
Z RODZYNKAMI , ĆWIKŁA Z CHRZANEM

GORĄCA-100 G-KAPUSTA ZASMAŻANA, MARCHEWKA Z GROSZKIEM ,BURACZKI  
ZASMAŻANE



PRZEKĄSKI ZIMNE :

PIECZYWO

PÓŁMISEK MIĘS PIECZONYCH I WĘDLIN - 150 G

TORTILLA Z WARZYWAMI ,SZYNKĄ, SEREM 100 G

GALARETKI WIEPRZOWE LUB DROBIOWE-1 SZT

JAJKA FASZEROWANE NA SPOSÓB WIOSENNY-1/2 JAJKA

SALAATKA TRADYCYJNA JARZYNOWA-80 G

SALAATKA GYROS- 80 G

DANIA GORĄCE : ( 2 POZYCJE DO WYBORU):

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM - 1 SZT (KAPUSTA ,GRZYBY ) ( KAPUSTA ,MIĘSO )

GOŁĄBKI- 1 SZT

BIGOS-200 ML

ZUPA GULASZOWA -200 ML

SKRZYDEŁKA NA OSTRO- 4 SZT

DODATKI : ½ L WODY NIEGAZOWANEJ Z CYTRYNĄ , 1 L SOKU JABŁKOWY I

POMARAŃCZOWY ,KAWA ROZPUSZCZALNA, HERBATA –BEZ OGRANICZEŃ

KAWA ,HERBATA ,CIASTO SERWOWANE SĄ NA STOLE KAWOWYM.