

Menu okolicznościowe -czas trwania 5 h

OBIAD

KOSZT 180 ZŁ/OS

ROSÓŁ Z MAKARONEM

MIĘSA (2 PORCJE /OS DO WYBORU) : PIERŚ
ZAPIEKANA Z WARZYWAMI I SEREM ,KOTLET
SCHABOWY , KARKÓWKA W SOSIE PIECZENIOWYM, DE
VOLAILLE Z MASŁEM CZOSNKOWYM

ZIEMNIAKI, KLUSKI ŚLĄSKIE ,FRYTKI ,SOS
PIECZENIOWY (2 POZYCJE DO WYBORU)

ZESTAW SURÓWEK : MARCHEWKA, KAPUSTA BIAŁA
,KAPUSTA CZERWONA

KAWA ROZPUSZCZALNA ,HERBATA B/O ,SOK ½ L /OS,
WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ ½ L

**MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA WŁASNEGO CIASTA
,ALKOHOLU BEZ DODATKOWYCH OPŁAT I SERWIS W
CENIE.**



DODATKOWO :

CIASTO 100 G (JABŁECZNIK, SERNIK - DO WYBORU) -
20 ZŁ/PORCJA

DANIE GORĄCE - 35 ZŁ /OS (1 POZYCJA DO WYBORU)

· BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM (KAPUSTA
,GRZYBY) (KAPUSTA ,MIĘSO), ZUPA GULASZOWA

DODATKOWA PORCJA MIĘSA DO OBIADU - 25 ZŁ/OS

· PSTRĄG Z PIECA - 45 ZŁ/OS

· PRZEKĄSKI ZIMNE - 50 ZŁ/OS

· PIECZYWO

· MIĘSA PIECZONE I WĘDLINY

· TORTILLA Z WARZYWAMI

· MIX KORECZKÓW WĘDLINA ,WARZYWA ,SER

· JAJKO FASZEROWANE NA SPOSÓB WIOSENNY

· SAŁATKA JARZYNOWA/GYROS /GRECKA - 1 POZYCJA
DO WYBORU

ODPŁATNOŚĆ ZA DZIECI DO 2 LAT BEZPŁATNIE, DO 9
LAT 50%

