

**MENU MODUŁOWE NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE:****Zupy – 8 zł/os. :**

- Rosół tradycyjny z kluseczkami z wątróbki
- Czosnkowa z grzankami
- Zupa krem pomodoro z jogurtem
- Krem z leśnych grzybów z grzanką
- Zupa krem cebulowa z grzankami
- Krem z brokuł z prażonymi płatkami migdałowymi

**Danie Główne – 55 zł/os. (2,5k/os. – 5 do wyboru):**

- Rolada drobiowa ze szpinakiem
- Filet drobiowy z brokułami i serem
- Filet de volaille z masłem i pietruszką
- Pierś drobiowa souté, zapiekana z warzywami i żółtym serem
- Filet drobiowy po litewsku z masłem czosnkowym
- Pierś z grilla z pieczarkami i serem
- Klasyczna pierś z kurczaka w panierce lub płatkach kukurydzianych
- Filet drobiowy souté z suszonym pomidorem i mozzarellą
- Filet panierowany z szynką i serem
- Udko z kurczaka po królewsku
- Rolada wieprzowa
- Kotlet schabowy tradycyjny
- Zagłoba – schabowy z pieczarkami
- Schabowy po sztygarsku z boczkiem i cebulą
- Pieczeń wieprzowa tradycyjna
- Pieczeń wieprzowa ze śliwką

Dodatkowy kawałek mięsa – 15 zł

**Mięsa za dodatkową opłatą liczoną 4 zł od sztuki:**

- Rolada wołowa
- Schab po Staropolsku + sos borowikowy
- Udko z kaczki marynowane w pomarańczach

**Dodatki skrobiowe – 2 do wyboru - 1,5 porcji na osobę:**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Kluski śląskie       | <input type="checkbox"/> Talarki ziemniaczane |
| <input type="checkbox"/> Frytki               | <input type="checkbox"/> Dufinki              |
| <input type="checkbox"/> Ziemniaki gotowane   | <input type="checkbox"/> Szyszki ziemniaczane |
| <input type="checkbox"/> Cząstki ziemniaczane | <input type="checkbox"/> Literki ziemniaczane |
- 

**Surówki obiadowe – 3 do wyboru:**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Sałatka z czerwonej kapusty  | <input type="checkbox"/> Surówka z marchewki      |
| <input type="checkbox"/> Surówka z kapusty pekińskiej | <input type="checkbox"/> Surówka z marchwi i pora |
| <input type="checkbox"/> Surówka z białej kapusty     | <input type="checkbox"/> Surówka szatańska        |
| <input type="checkbox"/> Coleslaw                     | <input type="checkbox"/> Mizeria                  |
| <input type="checkbox"/> Surówka z selera i marchwi   | <input type="checkbox"/> Buraczki z chrzanem      |
| <input type="checkbox"/> Seler z rodzynkami           | <input type="checkbox"/> Bukiet warzyw gotowanych |
- 

**Deser:**

Zestaw okolicznościowy płatny 30zł od osoby, napoje no-limit:

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| - Kawa, herbata              | - Napoje gazowane Coca-Cola, |
| - Soki w dzbankach           | Fanta, Sprite 850ml PET      |
| - Woda z cytryną w dzbankach | - Ciasta tortowe:            |
|                              | - MIX rodzajów – 2 k/os.     |

**Słodkie dodatki na zamówienie:**

- Owoce sezonowe na paterach 10,- zł/os.
- Lody z gorącymi malinami 10,- zł/os.
- Ciasteczka kruche 10,- zł/os.
- Mus truskawkowy 10,- zł/os.
- Lody z owocami i śmietaną 10,- zł/os.
- Mus brzoskwiniowy 10,- zł/os.

**Zimna Płyta (każda pozycja 5zł/os., min. 5 pozycji)**

- Półmisek serów i wędlin  
Zestaw wyrobów własnych –  
starannie przygotowane roladki,  
necówka oraz boczek zawijany  
własnej produkcji **(10zł/os)**
- Paszteciki mięsne z ciasta  
francuskiego
- Paszтет z żurawiną
- Tartinki śledziowe/z szynką
- Galaretki wieprzowe
- Tartinki z pastą serowo-  
czosnkową
- Tymbaliki drobiowe
- Jajka na sałatce tatarskiej
- Kruche babeczki z pastą z  
tuńczyka i awokado
- Jajka faszerowane
- Szynka w galarecie z farszem  
chrzanowym
- Przekąski na ciepło z ciasta  
francuskiego
- Kurczak w zalewie octowej
- Pierożki brazylijskie z sosem  
czosnkowym
- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Śledź po japońsku

**Salatki do wyboru wchodzące w skład zimnej płyty:**

- Włoska z prażonym słonecznikiem oraz kalafiorem romanesco
- Jarzynowa klasyczna
- Grecka
- Gyros z kurczakiem
- Brokułowo-makaronowa z kurczakiem
- Tortellini z szynką
- Makaronowa z szynką
- Wiejska z szynką, jajkiem, chrzanem i porem
- Brokuły na parze z sosem czosnkowym
- Porowa z anansem
- Ryżowa z kurczakiem

---

**Dania jednogarnkowe – 15,00zł/os.**

- Gulasz z kurczaka z warzywami, curry ryżem
- Bogracz wieprzowy z laną kluską oraz pieczywo
- Flaki wołowe po Staropolsku + pieczywo
- Gulasz wieprzowy oraz pieczywo
- Kociotek Boruty – potrawka z karkówki + grzanki czosnkowe
- Barszcz z krokietem mięsnym/bułeczką faszerowaną (10,00 zł/os)

**Kolacja I – 1,5 kaw./os. – 32,00 zł/os**

- Schab po Szwajcarsku
- Szaszłyk w filecie drobiowym
- Nuggetsy z kurczaka z ketchupem
- Frytki
- Sałatka Grecka

**Kolacja II – 1,5 kaw./os. – 32,00 zł/os**

- Golonko pieczone
- Szaszłyk drobiowy
- Kapusta zasmażana
- Cząstki pieczonych ziemniaków
- Chrzan, musztarda

---

**Kolacja III - 1,5 kaw./os. – 35,00 zł/os**

- Dorsz panierowany
- Szaszłyk drobiowy/wieprzowy
- Mix sałat z sosem vinegret
- Ryż z warzywami
- Sos cytrynowy  
(opcja z łososiem grillowanym – + 5zł/os.)

---

**Kolacja IV - 1,5 kaw./os. – 38,00 zł/os**

- Pstrąg z pieca
- Grillowana pierś z kurczaka z suszonym pomidorem i serem
- Bukiet warzyw z masłem
- Frytki