

MENU - Jubileuszowe -

Dania główne (do wyboru):

1. Mix grill – trzy rodzaje mięsa podawane z ziemniakami pieczonymi, sosem pieprzowym madagaskar i warzywami
2. Roladki drobiowe z grzybami podawane z sosem tymiankowym, risotto sycylijskim z oliwkami i grillowaną cukinią
3. Medaliony wieprzowe podawane w sosie śmietanowym lub grzybowym z kluseczkami kładzionymi i warzywami gotowanymi
4. Polędwiczka po kapitańsku – trzy mini roladki z nadzieniem drobiowo-warzywnym, podawane na grzance, z ziemniakiem w foli, z dipem czosnkowym i warzywami mieszanymi

Deser:

1. Sorbet truskawkowy

zimna płyta (do wyboru 6 propozycji):

1. Mięsa pieczone
2. Roladki z mięs mieszanych
3. Galantyna z kurczaka i kaczki
4. Schab ze śliwkami i morelami
5. Śledź w oleju i śmietanie
6. Sałatka z kurczaka i owoców
7. Pomidory faszerowane sałatką firmową
8. Boczek faszerowany pieczony
9. Wędliny i sery podawane na platerach
10. Sałatka grecka
11. Warzywa świeże, pikle
12. Ryba w sosie portugalskim
13. Pieczeń rzymska
14. Sałatka jarzynowa z jajkiem garniowanym
15. Ozorki w galarecie

Dania gorące (do wyboru):

1. Udziec wieprzowy pieczony podawany w całości z ziemniakami pieczonymi i sosem cumberland
2. Rolada z kurczaka z grzybami leśnymi, podawana z risotto warzywnym

Napoje:

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe

Cena: od 90 PLN/osobę