

## **Menu okolicznościowe 98zł/os.\* (5h)**

### **Przystawka**

Rożek z ciasta francuskiego z kurczakiem

### **Zupa (jedna do wyboru)**

Tradycyjny polski rosół z makaronem

Barszcz z kołdunami

Krem z selera naciowego z płatkami migdałów

Krem z pomidorów

Krem brokułowy z chipsem z wędzonego boczku

Krem z grzybów

Żurek z jajkiem

Minestrone z kluseczkami

### **Danie główne (trzy do wyboru-dwa na osobę)**

Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem

Zraziki drobiowe z ogórkiem konserwowym i szalwią

Filet z kurczęcia z fasolką szparagową zawinięty bekoniem

Podudzie z kurczaka pieczone w miodzie i świeżych ziołach

Pieczona karkówka w sosie estragonowym

Panierowana pierś z kurczaka

De-volaille

Pierś indycza z sosem pieczarkowo – tymiankowym

Pierś z kurczaka z Camembertem i żurawiną

Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym

### **Dodatki (trzy do wyboru)**

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki opiekane

Frytki

Ryż z warzywami

Kasza gryczana

### **Surówki (trzy do wyboru)**

Warzywa blanszowane z masłem i bułką

Surówka sezonowa

Buraczki zasmażane

Buraczki na zimno

Marchew z groszkiem na ciepło

Surówka z selera i ananasa  
Marchewka z rodzynkami lub ananasem  
Mizeria

**Deser(jeden do wyboru)**

Deser lodowy- w sezonie letnim  
Szarlotka

\*dodatkowe ciasta dostarczane do lokalu muszą być wcześniej pokrojone

\*krojenie owoców/ ciastdostarczanych do lokalu 75 PLN

**Napoje (bez ograniczeń)**

Kawa ,herbata, woda z cytryną

\*Proponowane ceny mogą ulec zmianie.