

Menu okolicznościowe 98zł/os.*

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 bekonem

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 dostarczanych do lokalu 75 PLN

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa ,herbata, woda z cytryną

*Proponowane ceny mogą ulec zmianie.