

## **Menu okolicznościowe 157zł/os\* 8h z tańcami**

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

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z selera naciowego z płatkami migdałów
- Bulion drobiowy z pulpecikami z wątróbki
- Minestrone z lanymi kluskami
- Krem z grzybów
- Krem brokułowy z chipsem z wędzonego boczku
- Żurek królewski z jajkiem
- Zupa cebulowa
- Krem z pomidorów

### **Danie główne (jedno do wyboru)**

- Zraziki drobiowe z ogórkiem konserwowym i szalwią
- Filet z kurczęcia z fasolką szparagową zawinięty bekonem
- Schab w sosie z grzybów leśnych
- Podudzia z kurczaka pieczone w miodzie i świeżych ziołach
- Pierś z kurczaka z camembertem i żurawiną
- Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
- De-volaille
- Karkówka w sosie estragonowym

### **Ziemniaki gotowane lub opiekane**

### **Zestaw surówek (2 rodzaje do wyboru)**

- Surówka z selera i ananasa
- Marchewka z rodzynkami lub ananasem
- Warzywa blanszowane z masłem i bułką
- Surówka sezonowa
- Buraczki zasmażane
- Buraczki na zimno

### **Zimne zakąski**

Mięsa pieczone

Śledź w sosie śmietanowym

Jajko z anchois na sałatce śledziowej

Schab w maładze

Sałatka gyros

Sałatka jarzynowa w szynce

Carpaccio z pieczonego buraka na szpinaku z kozim serem

Filet z łososia w galarecie

Pieczyno, masło

### **Danie ciepłe**

Barszczyk z pasztecikiem

Ciasta (dwa rodzaje 100gr./os.) na bufecie

Sernik

Szarlotka

Snickers

3-bit

\*dodatkowe ciasta dostarczane do lokalu muszą być wcześniej pokrojone

\*krojenie owoców dostarczanych do lokalu 75 PLN

### **Napoje bezalkoholowe**

Kawa ,herbata- na bufecie, woda z cytryną

\*Proponowana cena może ulec zmianie