

## Autos

Hotel i Restauracja

## Menu Okolicznościowe

## Cennik:

|                           |           |       |
|---------------------------|-----------|-------|
| Obiad:                    | 130 zł/os | do 3h |
| Obiad i zakąski:          | 190 zł/os | do 6h |
| Obiad, zakąski i kolacja: | 250 zł/os | do 8h |

w cenie kawa, herbata, woda, soki, masło ziołowe oraz pieczywo

## Zupy

1 pozycja do wyboru

- ☐ Klasyczny, aromatyczny rosół z delikatnym, domowym makaronem
- ☐ Aksamitny krem z brokułów z prażonymi migdałami

## Drugie Danie

3 porcje na osobę

- ☐ Sakwy z kurczaka faszerowane aromatycznym nadzieniem z soczystych pieczarek i cebuli
- ☐ Devolay smażony na złoty kolor z masłem ziołowym
- ☐ Sznycel z kurczaka, wypełniony kolorowym farszem warzywnym i aromatycznym tymiankiem
- ☐ Roladka ze schabu faszerowany kapustą zasmażaną
- ☐ Plastry schabu duszone w sosie musztardowym
- ☐ Soczysty kotlet schabowy, nadziewany szynką i serem, panierowany i smażony na złoto
- ☐ Karkówka wypełniona słodką czerwoną kapustą i śliwkami
- ☐ Soczysty zraz wieprzowy z kiszonym ogórkiem i boczkiem, duszony w sosie pieczeniowym

Ziemniaki gotowane, kopytka, frytki

Surówka mix (surówka z kapusty białej, buraczki tarte, bukiet warzyw gotowanych)

## Deser

1 pozycja do wyboru

- ☐ Domowa szarlotka z sosem wanilinowym
- ☐ Panna Cotta z wyrazistym sosem truskawkowym
- ☐ Crème brûlée z chrupiącą karmelową skórką

## Zakąski

3 porcje na osobę

- ☐ Sałatka z grillowanym kurczakiem podawana z sosem vinaigrette
- ☐ Delikatne szparagi owinięte szynką w galarecie
- ☐ Mix rolad drobiowych z mięsem mielonym / brokułem / szpinakiem
- ☐ Schab nadziewany suszonymi śliwkami z sosem chrzanowym
- ☐ Tatar wołowy na grzance/ tatar tradycyjny
- ☐ Pasztet z żurawiną na chrupiącej grzance
- ☐ Sałatka ryżowa z soczystym kurczakiem i ananasem w sosie curry
- ☐ Buraczane carpaccio z dodatkiem sera typu feta i sosem balsamico
- ☐ Półmisek wędzonych mięs własnego wyrobu

## Kolacja

1 pozycja do wyboru

- ☐ Grillowana pierś z kurczaka na cząstkach ziemniaków
- ☐ Pikantne żeberka na maślanym puree

1 pozycja do wyboru

- ☐ Klasyczny barszcz czerwony z chrupiącym krokiem
- ☐ Aromatyczny żurek na staropolską nutę

