

JEDZ I PIJ OBYWATELU

w klimacie PRL

Przykładowe MENU

Niezapomniana impreza w stylu PRL

Przystawki na stołach:

- Galaretka z nóżek
- Sałatka jarzynowa
- Awanturka z ogórkiem
- Kojaki faszerowane
- Kiełbasa
- Ryba po grecku
- Śledź zawijany po japońsku

Przystawki serwowane przez kelnerki z lat 80:

- Tatar wołowy
- Jajka w majonezie
- Wędliny domowej roboty
- Klops z jajkiem
- Śliwka w boczku podawana na płonąco
- Pieczarki faszerowane

Dania gorące:

- Flaczki po warszawsku /lub rosół z makaronem
- Sznyceł po ministersku, ziemniaki purée, buraczki zasmażane

II danie gorące /w półmiskach/:

- Kotlet panierowany z mortadeli, tołkanica z boczkiem, surówka z kiszonej kapusty
- Wjazd stołem kelnerskim - dania serwowane przez kucharkę: pierogi domowe /różne/, podlaskie kartacze z okrasą, biała kiełbasa
- Barszczyk czysty

Desery i napoje:

- Oranżada, woda sodowa
- Woda z cytryną
- Kawa ze śmietanką
- Herbata z cytryną
- Blok czekoladowy
- W-Z-ka, Murzynek
- Galaretka w pucharkach z bitą śmietaną

Hotel zastrzega możliwość dokonywania zmian