



MENU

190 PLN/osoba

ZUPA

1 porcja na osobę

forma podania: serwowane porcje

Rosół z domowym makaronem i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

3 porcje osobę

forma podania: na półmiskach

De volaille z masłem i pietruszką w złocistej panierce
Roladki wieprzowe z cebulką, boczkiem, piklami i musztardą francuską podawane
w ciemnym sosie
Dorsz zapiekany z ziołami i sosem śmietanowo - koperkowym

SAŁATKI

3 porcje na osobę

forma podania: na półmiskach

Sałatka z trzech rodzajów zielonych sałat z warzywami i dressingiem
Karmelizowane buraczki
Bukiet warzyw gotowanych z masłem

DODATKI

2 porcje na osobę

forma podania: na półmiskach

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
Opiekane ziemniaczki z ziołami

DESER

1 porcja na osobę

forma podania: serwowane porcje

Kremowy serniczek na zimno z owocami

KOLACJA / ZAKĄSKI

80 zł / osoba

forma podania: na półmiskach

Deska wędlin, mięs pieczystych i serów z żurawiną i chrzanem
Tortille 2 rodzaje: z kurczakiem i warzywami / z łososiem i warzywami
Polędwiczki kurczaka z pieca z sosem pomidorowym
Sałatka a'la Cesar

Dwa rodzaje pieczywa, masło

DODATKOWO PŁATNE: napoje gazowane - płatne 25 PLN/butelka 0,85l

pakiet napoi (kawa, herbata, woda z cytryną, soki) – 30 PLN/osoba

alkohol - a/la carte sprzedawany na butelki lub własny za opłatą serwisową (15 PLN/osoba)

RABATY DLA DZIECI:

Koszt dzieci do lat 2 włącznie (bez dodatkowych miejsc siedzących) - **gratis**

Koszt dzieci do lat 8 włącznie - **50% wartości**

Koszt dzieci od lat 9 - pełna opłata

