



MENU I – 170 PLN/osoba

ZUPA - jedna zupa do wyboru
forma podania: serwowane porcje

Rosół z makaronem i warzywami
Krem z pomidorów z bazyliowym pesto

DANIE GŁÓWNE

1 danie główne do wyboru
forma podania: serwowana

De volaille z masłem i pietruszką w złocistej panierce
Pierś kurczaka z bekonem i bazylią z sosem z karmelizowanych szalotek
Karczek wieprzowy w kremowym sosie z leśnych grzybów
Roladki wieprzowe z cebulką, boczkiem, piklami i musztardą
podawane w pieczeniowym sosie
Dorsz zapiekany z sosem porowym

SAŁATKI – jedna sałatka do wyboru
forma podania: serwowana z daniem głównym

Marchewki baby z esencją maślano - pomarańczową
Karmelizowane buraczki
Sałatka z trzech rodzajów zielonych sałat z warzywami dressingiem
Bukiet warzyw gotowanych z masełkiem

DODATKI – jeden dodatek do wyboru
forma podania: serwowany z daniem głównym
Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
Opiekane ziemniaczki z ziołami
Kasza z okrasą

DESER – jeden deser do wyboru / forma podania: serwowane porcje

Szarlotka
Sernik

NAPOJE: Kawa/herbata, woda z cytryną - w cenie, bez limitu

DODATKOWO PŁATNE: soki/napoje gazowane - płatne 20 PLN/dzbanek 1l soku/butelka 0,85 l napoju gazowanego
alkohol - a/la carte sprzedawany na butelki lub własny (przy własnym alkoholu opłata serwisowa 15 PLN/osoba)

Koszt dzieci do lat 2 - bez dodatkowych miejsc siedzących/bez opłat.
od 3 do lat 8 włącznie - 50% wartości, od lat 9 - pełna opłata.