



## MENU II

**210 PLN/osoba**

### ZUPA

*jedna zupa do wyboru*

*forma podania: serwowane porcje*

Rosół z makaronem i warzywami

Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi

Krem z pomidorów z bazyliowym pesto

### DANIE GŁÓWNE

*dwa rodzaje do wyboru / dwa kawałki na osobę*

*forma podania: na półmiskach*

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 boczkiem, piklami i musztardą w pieczeniowym sosie

Dorsz zapiekany z sosem porowym

### SAŁATKI - dwa rodzaje sałatek do wyboru

*forma podania: na półmiskach*

Marchewki baby z esencją maślano - pomarańczową

Karmelizowane buraczki

Sałatka z trzech rodzajów zielonych sałat z warzywami dressingiem

Bukiet warzyw gotowanych z masełkiem

### DODATKI - dwa rodzaje dodatków do wyboru

*forma podania: na półmiskach*

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem

Opiekane ziemniaczki z ziołami

Kopytka

Kasza z okrasą

### DESER – jeden deser do wyboru / forma podanie: serwowane porcje

Szarlotka

Sernik

Dodatkowy rodzaj dania głównego: 25 zł/ osoba

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

DODATKOWO PŁATNE: soki/napoje gazowane - płatne 20 PLN/dzbanek 1l/butelka 0,85 l napoju gazowanego

alkohol - a/la carte sprzedawany na butelki lub własny (własny alkohol: 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.

