

PROPOZYCJE OBIADÓW KONSOLACYJNYCH

Koszt 35 zł/osoba (podawane jednoporcjowo)

I

Rosół z makaronem / zupa krem z brokułów

Kotlet cygan

Ziemniaki z wody

Zestaw surówek

Kompot

Deser: szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Kawa, herbata

Sok, woda mineralna

II

Rosół z makaronem / zupa krem z groszku

Pierś z ananasem i serem/devolay

Ziemniaki z wody

Zestaw surówek

Kompot

Deser: szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Kawa, herbata

Sok, woda mineralna

III

Rosół z makaronem / zupa krem z pomidorów

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Ziemniaki z wody lub puree

Zestaw surówek

Kompot

Deser: szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Kawa, herbata

Sok, woda mineralna

IV KOSZT 45zł/osoba (podawane wieloporcyjowo)

Rosół z makaronem / zupa krem z brokułów

Karczek w sosie pieczeniowym

Devolay lub pierś z ananasem i serem (liczone 1,6 porcji/osoba)

Kluski śląskie, ziemniaki z wody

Kapusta zasmażana, zestaw surówek, buraczki

Kompot

Deser: szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną lub ciasto (25 dag/osoba)

Kawa, herbata

Sok, woda mineralna

PROPOZYCJA PRZYJĘCIA RODZINNEGO

Koszt 110 zł/osoba

I OBIAD (podawane na półmiskach):

Rosół z makaronem / zupa krem z brokuła

Schab panierowany z pieczarkami i serem

Devolay z masłem czosnkowym

Filet z ananasek i serem

Zraz wołowy w sosie

Ziemniaki z wody z koperkiem

Frytki

Szyszki ziemniaczane

Zestaw surówek (3 rodzaje)

Kompot

Mięsa podawane na półmiskach 1,8 porcji/osoba

Dodatki podawane na półmiskach 1,3 porcji/osoba

DESER:

Tort śmietanowy

Deser lodowy z bezą

Deser Tiramisu

II DANIE GORĄCE-JEDNO DO WYBORU PODAWANE JEDNOPORCJOWO

Udka kurczaka faszerowane, talarki ziemniaczane, surówka

Szaszłyk wieprzowy lub drobiowy, frytki, surówka

Potrąwka z kurczaka w sosie śmietanowym, ryż, surówka

Kluchy faszerowane mięsem, kapusta zasmażana

DESER:

Tort śmietanowy

Deser lodowy z bezą

ZAKĄSKI ZIMNE

Szynka w galarecie

Ryba po grecku

Śledź (3 rodzaje)

Patera mięs pieczonych (schab z morelą, rolada z boczku, rolada z kurczaka ze szpinakiem i serem brie)

Jajka faszerowane

Chrust drobiowy z dipem czosnkowym

Sałatka z brokuła

Sałatka grecka

Sałatka z makaronem i wędzonym kurczakiem

Pieczyno mieszane

Ciasto domowe, owoce, cukierki

Soki, napoje, woda mineralna z cytryną - bez limitu

Kawa, herbata – bez limitu

Dzieci do lat 3- 0%, od 3 do 8 lat -50%, powyżej 8 lat-100%

PROPOZYCJA PRZYJĘCIA RODZINNEGO

Koszt 135 zł/osoba

I OBIAD (podawane na półmiskach):

Rosół z makaronem / zupa krem z zielonego groszku

Zrazy wieprzowe w sosie

Filet ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Devolay z masłem czosnkowym

Polędwiczki w sosie kurkowym

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki z pieca

Frytki

Fasolka zielona zapiekana z serem

Surówki (3 rodzaje)

Kompot

Mięso na półmiskach 1,8 porcji/osoba

Dodatki podawane na półmiskach 1,3 porcji/osoba

DESER:

Tort śmietanowy

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Deser Tiramisu

II DANIE GORĄCE-JEDNO DO WYBORU PODAWANE JEDNOPORCJOWO

Karczek w sosie,kluski śląskie,kapusta zasmażana

Łosoś z pieca w sosie koperkowym,fasolka zielona zapiekana z serem,talarki ziemniaczane

Udko z kurczaka faszerowane,frytki,surówka

III DANIE GORĄCE-JEDNO Z PROPONOWANYCH

Barszcz czerwony z krokietem / zapiekanki

Żurek z jajkiem i kiełbasą, pieczywo

Flaki z pieczywem

Boeuf Strogonow

ZAKĄSKI ZIMNE

Patera mięs pieczonych (karczek,schab ze śliwką,rolada z boczku)

Schab z morelą w galarecie

Chrust drobiowy z dipem czosnkowym

Śledź (3 rodzaje)

Pieczarki faszerowane

Roladki z łososia

Roladki z szynki w galarecie

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka grecka

Sałatka z makaronem i szynką

Ciasto domowe, owoce, cukierki

Soki, napoje, woda mineralna z cytryną-bez limitu

Kawa, herbata-bez limitu

Dzieci do lat 3-0%, od 3 do 8 lat-50%, powyżej 8 lat-100%

PROPOZYCJA MENU KOMUNIA/CHRZCINY

Koszt 155 zł/osoba (podawane na półmiskach)

I OBIAD

Rosół z makaronem / zupa krem z zielonego groszku

Zrazy wieprzowe w sosie

Filet ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Devolay z masłem czosnkowym

Polędwiczki w sosie kurkowym

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki z pieca

Frytki

Fasolka zielona zapiekana z serem

Surówki (3 rodzaje)

Kompot

Mięsa na półmiskach 2 porcje/osoba

Dodatki na półmiskach 1,3 porcji/osoba

DESER:

Tort w kształcie książki z racami

Wino musujące

Wino musujące dla dzieci

II DANIE GORĄCE-JEDNO DO WYBORU PODAWANE JEDNOPORCJOWO

Karczek w sosie, kluski śląskie, kapusta zasmażana

Łosoś z pieca w sosie koperkowym, fasolka zielona zapiekana z serem, talarki ziemniaczane

Udka z kurczaka faszerowane, frytki, surówka

Szaszłyk wieprzowy lub drobiowy, frytki, surówka

Kluchy faszerowane mięsem, kapusta zasmażana

III DANIE GORĄCE-JEDNO Z PROPONOWANYCH

Barszcz czerwony z krokietem / zapiekanki

Żurek z jajkiem i kielbasą, pieczywo

Flaki z pieczywem

Boeuf Strogonow

Boeuf Strogonow

ZAKĄSKI ZIMNE

Patera mięs pieczonych (karczek, schab ze śliwką, rolada z boczku)

Schab z morelą w galarecie

Chrust drobiowy z dipem czosnkowym

Śledź (3 rodzaje)

Pieczarki faszerowane

Roladki z łososia

Roladki z szynki w galarecie

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka grecka

Sałatka z makaronem i szynką

Ciasto domowe, owoce, cukierki

Soki, napoje, woda mineralna z cytryną-bez limitu

Kawa, herbata-bez limitu

Dzieci do lat 3-0%, od 3 do 8 lat 50%, powyżej 8 lat-100%

Minimalna ilość osób wynosi 20.