

Menu na uroczystość Chrztu Świętego

1. Napoje

- Pepsi, Mirinda, Tymbark, Woda gazowana, Lemoniada

2. Owoce

3. Ciasta

4. Oscypki, koroboce

5. Obiad

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół z makaronem i kulkami mięsnymi
- Pieczarkowa z makaronem łazankowym
- Krem pieczarkowy z ptysiami
- Cebulowa z grzankami
- Krem brokułowy z grzankami

Drugie danie (do wyboru 2 rodzaje mięsa)

- Gordon Blue (kieszonka z fileta drobiowego przekładana serem i szynką)
- Rolada z karczku z warzywami (3 skł.) w sosie własnym
- Bitki w sosie borowikowym
- Karczek w sosie własnym
- Devolay
- Filet z grilla z masłem czosnkowym i pieczarkami
- Filet z ananasem i żurawiną
- Zrazy z szynki wieprzowej
- Filet w cieście naleśnikowym
- Kotlet schabowy
- Rolada z indyka z nadzieniem do wyboru

Dodatki

- Ziemniaki

Surówki (3 do wyboru)

- Dymiący kalafior
- Fasolka szparagowa
- Seler, seler naciowy (jabłko, kukurydza)
- Biała kapusta / Czerwona kapusta
- Buraczki
- Por
- Marchewka na słodko / Marchewka z chrzanem
- Mizeria (w sezonie letnim)

6. Deser

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Lody z musem owocowym

7. Napoje gorące

- kawa, herbata

8. Zimna Płyta

Półmisek wędlin + kabanos

Sałatki (dwie do wyboru)

- Sałatka ceszar (sałata lodowa, pomidor, czerwona cebula, grillowany kurczak, boczek, sos winegret)
- Sałatka z wędzonym łososiem (łosoś wędzony, sałata lodowa, czerwona cebula, pomidor, ogórek, oliwki, sos winegret)
- Sałatka grecka (pomidor, ogórek, sałata lodowa, koperek, czerwona cebula, świeża papryka, czosnek, ser feta, oliwki, sos bazyliowy)
- Sałatka Jarosz (kalafior, ogórek kiszony, jajko, koperek)
- Sałatka z kurczaka wędzonego (kurczak, pomidor, ogórek, kukurydza, kapusta pekińska, jajko)
- Sałatka Hani (uszka tortellini, szynka, pomidor, koperek, kukurydza, majonez)
- Sałatka Polaniorzy (brokuły, jajka, pomidor koktajlowy, ser feta, sos jogurtowo-czosnkowy)
- Sałatka tradycyjna jarzynowa

Pieczyno

Przystawki *(dwa do wyboru)*

- Gorący półmisek z nuggetsami, krążkami cebulowymi, paluchami drożdżowymi z sosem czosnkowym lub miodowym
- Tatar z łososia wędzonego na grzance podany
- Tatar z pstrąga
- Jajko w sosie tatarskim
- Jajko faszerowane na rukoli
- Galaretki do wyboru: drobiowe, z szynką
- Śledzie do wyboru: w oleju / w śmietanie / w pierzynie / po grecku
- Pomidor z serem mozzarella lub bundzem w sosie bazyliowym
- Naleśnikowe roladki (farsz do wyboru: szpinak i ser feta / biały serek i szynka)
- Moskole z pastą jajeczną lub z masłem czosnkowym

9. Danie Gorące *(jedno do wyboru)*

- Filet z grilla zapiekany z serem żółtym, cebulą i boczkiem, talarki opiekane, surówka ze świeżych warzyw z sosem winegret
- Karczek nadziewany mięsem mielonym w sosie własnym z kluskami śląskimi i buraczkami na gorąco
- Roladki drobiowe w sosie śmietanowo koperkowym z bukietem jarzyn gotowanych
- Bitki z plackami ziemniaczanymi w sosie pieczarkowym, surówka z kapusty pekińskiej
- Filet z grilla po góralsku z boczkiem, oscypkiem i żurawiną, frytki, miks sałat z sosem winegret
- Placek po zbójnicku
- Klopsiki w sosie kurkowym lub rydzowym z kolorowym ryżem i surówką ze świeżych warzyw
- Szaszłyk drobiowy z frytkami i pomidorem z cebulą
- Filet z pstrąga lub kurczaka w sosie śmietanowo-szpinakowym
- Filet caprese (filet z grilla, pomidor, ser mozzarella) z talarkami, miksem sałat i sosem bazyliowym

10. Danie Gorące *(jedno do wyboru)*

- Gołąbki w sosie pomidorowym / pieczarkowym
- Dramsztyki z sosem czosnkowym + pieczywo
- Naleśnik z farszem mięsnym z sosem grzybowym + barszcz
- Barszcz z krokietem (krokiet z mięsem lub pieczarkami i serem)

- Miks pierogów opiekanych i barszcz czerwony
- Paszteciki z kapustą i grzybami i barszczem czerwonym
- Flaczki + pieczywo
- Zupa gulaszowa z kluskami lanymi + pieczywo

Opcjonalnie

Fontanna czekoladowa + owoce, rurki i pianki – cena do uzgodnienia

Pstrąg grillowany z ziemniakami opiekanymi i surówką (jako drugie gorące danie + 5 zł od osoby)

We własnym zakresie

- Tort
- Alkohol
- Dekoracje z „żywych” kwiatów
- Paczki z ciastem

Napoje gorące, zimne, owoce, ciasto, zimna płyta, sałatki, przystawki podajemy bez ograniczeń

kontakt: 604 44 34 02

Zapraszamy!!
