



## MENU DLA GRUP - SERWOWANE

37 pln/os. zupa, danie główne, deser, sok, woda niegazowana

32 pln/os. zupa, danie główne, sok, woda niegazowana

26 pln/os. danie główne, sok, woda niegazowana

36 pln/ os. kolacja

### PROPOZYCJA I

- Rosół z makaronem
- Kotlet schabowy
- Ziemniaki
- Surówka sezonowa
- Szarlotka
- Sok-0,3l/os, woda niegazowana

### PROPOZYCJA II

- Krem z pomidorów z grzanką ziołową
- Zawijaniec z kurczaka z serem i ogórkiem
- Ziemniaki
- Surówka sezonowa
- Panna Cotta z musem owocowym
- Sok-0,3l/os, woda niegazowana

### PROPOZYCJA III

- Kapuśniak mazurski na żeberkach wędzonych
- Sznycele z piersi kurczaka w sosie koperkowym
- Ryż
- Surówka z warzyw sezonowych
- Placek z owocami
- Sok-0,3l/os, woda niegazowana

### PROPOZYCJA IV

- Krem ziemniaczany z wędzonym łososiem
- Roladka wieprzowa z sosem serowym
- Kopytka szpinakowe
- Surówka z marchwi
- Sernik
- Sok-0,3l/os, woda niegazowana

### PROPOZYCJA V

- Krem kalafiorowy
- Kotlet rybny
- Ziemniaki pure
- Surówka z kapusty kiszanej



- Tarta z owocami
- Sok-0,3l/os, woda niegazowana

## **PROPOZYCJA VI ( vega )**

- Zupa jarzynowa
- Placki ziemniaczane z gulaszem warzywnym
- Sałatka owocowa
- Sok-0,3l/os, woda niegazowana

## **KOLACJE**

### **Na ciepło: jedno do wyboru**

- Zupa gulaszowa
- Żurek z jajkiem i kiełbasa na własnym zakwasie
- Zupa cebulowa
- Rissotto z grzybami
- Kisz z boczkiem i porem
- Ratatuj z kurczakiem i ryżem
- Mix pierogów własnej roboty

### **Zimna płyta:**

- Wędliny i mięsa pieczone
- Pasztet
- Sałatka jarzynowa
- Jajka w sosie
- Świeże warzywa
- Pikle
- Pieczywo mieszane
- Herbata z dodatkami