

TERMIN: 00-00-0000 (DZIEŃ) GODZ: 00:00 LICZBA OS: 00

CENA OS: 139zł CZAS REZERWACJI: 3h

ZADATEK:

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

(1 zupa do wyboru)

rosół z makaronem

grzybowa z łazankami

krem z pomidorów z grzankami

chrzanowa z tłuczonymi ziemniakami z boczkiem i cebulką

DANIA GŁÓWNE

(powyżej 20 os. Do wybrania 3 dania po 70% z każdego rodzaju- 100g każda porcja, poniżej 20os. 2 dania- po 100%)

konfitowana w gęsim tłuszczu pierś z kaczki podana w sosie wiśniowym

pieczona pierś z kurczaka zagrodowego podana na warzywach w sosie serowym

polędwiczki w sosie kurkowym

wołowina duszona w czerwonym winie

filet z dorsza pieczony w ziołach

łosoś w śmietanie z pieczarkami portobello

DODATKI

do wyboru : ziemniaki, ziemniaki opiekane, kopytka (dwa rodzaje do wyboru)

na ciepło: buraczki zasmażane na maśle

na zimno: zestaw surówek (dwa rodzaje)

soki owocowe (jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka), woda niegazowana

DESERY

(do wybrania 1 rodzaj ciasta, dodatkowa porcja 9zł/os.)

sernik z brzoskwiniami

jabłecznik

kawa/herbata

soki owocowe (jabłko, pomarańcz, porzeczka), kompot,

woda niegazowana – 500ml/osoba 12,-