



MENU

ZESTAW I

rosół

kotlet de volai (z serem lub masłem)+

ziemniaki puree/frytki + mizeria

lub zestaw surówek

sernik lub szarlotka

cena 109 zł/osobę



MENU

ZESTAW II

Przystawka: Śledź w śmietanie,
pieczywo (wypiek własny)

Zupa : Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne: Marynowana w ziołach
szynka pieczona podana z sosem
musztardowo- miodowym, ziemniaki
puree, buraczki

Deser: Cynamonowa szarlotka, kawa,
herbata

cena 130 zł/osobę





MENU

ZESTAW III

Przystawka : Pasztet z żurawiną,
pieczywo (wypiek własny)

Zupa : Krem z białych warzyw
z ziołowymi grzankami

Danie główne : Grillowane
polędwiczki drobiowe w lazurowym
sosie serowym, ziemniaki opiekane,
marchewka z pomarańczą

Deser: Ciasto piernikowe z sosem
waniliowym z prażonymi migdałami,
kawa, herbata

cena 140 zł/osobę





MENU

ZESTAW IV

Przystawka :Galaretka drobiowa
z octową nutką, pieczywo
(wypiek własny)

Zupa : Gęsty krem pomidorowy
z nutką śmietany

Danie Główne: Aromatyczne
roladki wieprzowe z łącką śliwką
i boczkiem, kopytka, czerwona
kapusta z rodzynkami

Deser: Krakowski sernik królewski
z sosem wiśniowym, kawa,
herbata

cena 150 zł/ osobę





ZESTAW I DZIECIĘCY

Zupa: rosół lub zupa pomidorowa
z makaronem lub ryżem

Danie główne: kotleciki drobiowe
(nugetsy) z ziemniakami
lub frytkami, surówka z marchewki
lub coleslaw

cena 55 zł / dziecko





ZESTAW II DZIECIĘCY

Zupa: rosół lub zupa pomidorowa
z makaronem lub ryżem

Danie główne: pierożki ruskie 4 szt

cena 50 zł/ dziecko

