



przekąski zimne:

szlachetne wędliny  
pieczone mięsa  
ryby wędzone  
schab faszerowany  
ryba w winnej galarecie  
tymbaliki z drobiu  
śledź w trzech smakach  
jaja z pikantnym farszem  
befsztyk tatarski

rozmaitości sałatkowe:  
klasyczna jarzynowa  
słodka z kurczakiem  
grecka  
świeże warzywa  
ostre marynaty  
smaczne dipy  
pieczywo  
masło

owoce ..... 10 dkg na osobę  
ciasta ..... 10 dkg na osobę

kawa, herbata ..... bez ograniczeń



zestaw I

rosół z makaronem  
połędwiczki z sosem  
grzybowym  
ziemniaki smażone  
bukiet warzyw

zestaw II

kołduny w rosole  
szynka w sosie  
pieczeniowym  
kuleczki ziemniaczane  
bukiet warzyw

lody z owocami

pikantna cielęcina  
zawijańce wieprzowe  
udka faszerowane  
kluski śląskie  
gorące sosy  
kolorowe surówki

pikantna wieprzowina  
zawijańce wołowe  
pierś z kaczki  
kopytka  
gorące sosy  
kolorowe surówki

udziec pieczony z prosiaka  
z kapustą zasmażaną

szaszłyk z połędwiczek  
glazurowana marchew

żurek z białą kielbasą

barszcz z pasztecikiem

Koszt przyjęcia wynosi 185 PLN za osobę

