



### **NA CZAS TRWANIA CAŁEJ UROCZYSTOŚCI ZAPEWNIAMY BOGATY PROGRAM ANIMACYJNY „ANIELSKIE ZABAWY” DLA DZIECI**

#### ***Zupa na dobry początek (1 porcja / osobę)***

*Rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs ze swojskim makaronem*

*Bulion z pasztecikiem*

*Barszcz z uszkami*

*Barszcz z pasztecikiem*

*Wspaniała grzybowa*

*Żurek, że dech zapiera*

*Delikatna zupa serowa wzbogacona pomidorami i szynką krojonymi w kosteczkę z grzankami*

#### ***Dania główne – wykwintne potrawy z mięs i ryb***

#### ***do wyboru w dowolnej ilości asortymentu (2porcje / osobę)***

*Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta (2 sztuki na porcję)*

*Pierś drobiowa faszerowana grzybami z sosem z kurkami (2 szt. na porcję)*

*Kotlet de volaille z masłem*

*Szaszłyk drobiowy z boczkiem i cebulą marynowany w aromatycznej zalewie*

*Kaczka pieczona z jabłkami (1\4 kaczki)*

*Delikatny kurczak gotowany w potrawce*

*Pieczeń z karkówki nadziewana suszonymi śliwkami (2 sztuki na porcję)*

*Poładwiczki wieprzowe nadziewane grzybami (2 sztuki na porcję)*

*Tradycyjny kotlet schabowy panierowany (2 sztuki na porcję)*

*Poładwiczki wieprzowe ze śliwkami owinięte plastrem bekonu (2 sztuki na porcję)*

*Kruchutkie zrazy bite, faszerowane (2 sztuki na porcję)*

*Sandacz, jesiotr lub łosoś pieczony w całości serwowany przez kucharzy i kelnerów  
(10 porcji z jednej sztuki)*

*Jako dekorację półmisków proponujemy pierogi różnego rodzaju*

*Ziemniaki smażone z cebulą i boczkiem, ziemniaki gotowane w całości, frytki, krostki, ryż biały, ryż  
czerwony pikantny, marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze  
(brokuły, kalafior, fasolka szparagowa), kapusta zasmażana biała, kapusta zasmażana czerwona,  
buraczki na ciepło bukiet świeżych, kolorowych surówek*

**[ CHĘTNIE PRZYGOTUJEMY INNE DANIA WEDŁUG PAŃSTWA ŻYCZENIA ]**

### **Deser (1 porcja / osobę)**

*Lody waniliowe z bitą śmietaną i świeżymi owocami*

*Lody waniliowe z gorącymi malinami*

*Lody czekoladowe z wiśniami*

*Lody bakaliowe ze śmietaną, bakaliami i polewą*

*Panna cotta z sosem z owoców leśnych*

*Karczemne świeżo upieczone ciasto ( sernik, kruszonka z jabłkami ) – 2 sztuki na osobę*

### **Kolacja – obfitość lekkich przekąsek do wyboru w dowolnej ilości asortymentu (3 porcje / osobę)**

*Swojski talerz mięs na zimno*

*(indyk pieczony faszerowany, karkówka nadziewana, schab pieczony z farszem grzybowym)*

*Deska serów serwowana z winogronami i bakaliami (cztery gatunki serów)*

*Czeska topinka, doprawiony tatar wołowy na razowej grzance*

*Szparagi w szynce*

*Szynka podkomorze z giczą serwowana przez kelnerów z chrzanem*

*Rolada drobiowa nadziewana orzechami i rodzynkami*

*Szynka wg ruskich*

*Łosoś w galarecie*

*Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym*

*Salatka z serem feta, kilka rodzajów sałat, pomidory, ogórki, cebula, oliwki, sos vinegret*

*Salatka z grillowanym kurczakiem i sosem koperkowym*

*Salatka caprese, jędrne pomidory przekładane mozzarellą z sosem Pesto*

### **Dania na ciepło ( 1porcja / osobę )**

*Pierś drobiowa w sosie śmietanowym z kurkami*

*Barszcz z kołdunami*

*Żurek taki aż palce lizać*

*Flaki wołowe z pieprzykiem*

*Swojskie pieczywo i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących.*

### ***Napoje bez ograniczeń na życzenie gości w trakcie całej uroczystości***

*Soki owocowe*

*Woda mineralna gazowana i niegazowana*

*Kawa*

*Herbata*

***Menu wraz z napojami 160.00zł od osoby***

***Dzieci do lat 7 bezpłatnie***

*Na życzenie przygotowujemy*

*Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami ( ananas, truskawka, melon, arbuż, winogrono),  
serami i krakersami  
500.00zł*

*Pokaz przygotowywania lodów w sposób molekularny przez Szefa Kuchni  
20.00zł/osobę*

*Świeże owoce ( melon, arbuż, truskawki, winogrono, ananas)  
10.00zł/osobę*

*Tort okolicznościowy*