



Menadżer:

Sebastian Romik

tel. 601 055 730

Sylvia Radęczyk

tel. 502 104 530

POPRAWINY

Zupa: (do wyboru):

- rosół z kury z makaronem ręcznie krojonym z dziesięciu jaj gniecionym własnej roboty
- czosnkowa z grzankami
- żurek na maślanie z białą kiełbasą
- kapuśniak

Obiad: (do wyboru):

- Warkocz Rajculi - peklowane polędwiczki wieprzowe, marynowane w ziołach, z sosem cebulowo-borowikowym
- Pierś z kaczki z jabłkiem i żurawiną
- Schab obsmażany w kurkach i śmietanie
- Danie obiadowe, które nie zostało wyprane 1-go Dnia

Dodatki: (1 rodzaj do wyboru):

- kłuski śląskie
- ziemniaczki sztampowane z masłem

Kapusty + surówki (1 rodzaj do wyboru):

- modra kapusta
- kapusta biała duszona z koperkiem i boczkiem
- surówka: z kapusty białej, czerwonej, pekińskiej, marchewką z jabłkiem, buraczką

Deser:

- kawa lub herbata (bez ograniczeń do końca przyjęcia)
- do wyboru: (inny niż pierwszego dnia)
 - Kołocz – z makiem, serem, z jabłkiem
 - 5, 6 rodzaj ciasta (karmelowe, migdałowe, ptasie mleczko z mandarynką w galaretkę, owoce w galaretkę, orzechowe, wuzetka)
 - Szpajza czekoladowa, szpajza cytrynowa, kopa (dopłata 7 zł / osobę)
 - Tiramisu

Napoje (bez ograniczeń):

- Pepsi-Cola, Mirinda, 7up
- Woda mineralna w dzbankach z cytryną
- Sok pomarańczowy i grejpfrutowy w dzbankach z lodem

OPCJA 1 (obiad dwudaniowy + deser + napoje):

KOSZT: 80 zł / osobę

Zimna płyta:

Deski swojskich wędlin (schab wędzony, szynka na skórce, baleron), mięsa pieczone (karczek peklowany, boczek faszerowany, schab faszerowany), tymbaliki drobiowe, pasztet z dziką z sosem ogórkowym, jajka w sosie tatarskim, śledzie w śmietanie, łosoś z vinaigrette koperkowym, sałatką capresse, sałatką wiejską z grillowaną pierśią z kurczaka, sery pleśniowe, smalec, cebula, ogórki kiszzone, pieczywo, masło,

OPCJA 2 (obiad dwudaniowy + deser + zimna płyta + napoje):

KOSZT: 120 zł / osobę



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylwia Radętczyk
tel. 502 104 530

Deser: (do wyboru):

- Szarlotka na ciepło podana z lodami i bitą śmietaną
- Lody z bitą śmietaną i owocami

Kolacja: (do wyboru):

- Kotlet krowala - ser żółty, pietruszka, boczek, kiełbasa i pieczarka razem wymieszane, i na trzaskanym schabie w panierce zasmażane, z tartym serem podawane
- Przysmak góralski (grillowany filet z kurczaka podany z cebulą, boczkiem, pomidorem i oscypkiem)

Dodatki skrobiowe: (1 rodzaj do wyboru):

- ziemniaki sztamfowane z masłem
- bratkartofle
- prażochy (kartofle sztamfowane z boczkiem)

Dodatki jarzynowe (1 rodzaj do wyboru):

- kapusta zasmażana z grzybami
- kapusta zasmażana po beskidzku
- surówka

LUB:

- prosiak z formy faszerowany schabem
- sos chrzanowo-śmietanowy
- ziemniaki sztamfowane z masłem
- kapusta zasmażana z grzybami
- udziec wieprzowy
- ziemniaki sztamfowane z masłem
- kapusta zasmażana po beskidzku

OPCJA 3 (obiad dwudaniowy + deser + zimna płyta + deser + kolacja + napoje):

KOSZT: 150 zł / osobę