



POPRAWINY - MENU GRILLOWE

Propozycja I - 100 zł/ osoba

Żurek z kiełbasą i jajkiem
Karczek w marynacie musztardowo-
paprykowej
Pikantne skrzydełka z kurczaka z sosem
diabelskim
Kiełbaski z grilla Kaszanka w folii z
cebulą
Ziemniak pieczony
Swojski smalec ze skwarkami
Mix sałat
Pomidory, ogórki zielone
Ogórki kiszone lub małosolne
Wiejskie, chrupiące pieczywo Ketchup,
chrzan, musztarda

Napoje :

Bufet kawowo-herbaciany
sok / woda

Propozycja II - 130 zł/osoba

Grochówka z wędzonką Żeberka BBQ
Karczek w marynacie musztardowo-
paprykowej
Szisz kebab z kurczaka
Kiełbaski z grilla
Kaszanka w folii z cebulą
Pieczonki Jurajskie z boczkiem i
warzywami
Mix sałat
Śledzie wiejskie w oleju z cebulą
Deska swojskich wędlin z sosem
chrzanowym
Swojski smalec ze skwarkami
Pomidor, ogórek zielony, kukurydza
Ogórki kiszone lub małosolne
Warzywa konserwowe
(pieczarki, papryka, cebulki)
Wiejskie, chrupiące pieczywo
Ketchup

Napoje :

Bufet kawowo-herbaciany z ciastami
sok / woda





POPRAWINY SERWOWANE

Propozycja 110 zł/osoby

Wariant I:

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Kotlet Devolay podany z ziemniaczkami
opiekany oraz surówką Coleslaw

Wariant II:

Toskański krem pomidorowy z bazyliowym
pesto

Kotlet typu szwajcar z ziemniaczkami z
wody oraz kapustą zasmażoną

Zimna płyta:

Tymbaliki wieprzowe
Śledzik na kolorowo
Sałatka gyros
Wybór wędlin
Paszтет z dziczyzny
Schab a'la vitello tonnato
Wybór pieczywa i masel smakowych
Ciasta

Napoje:

kawa, herbata,
woda mineralna, soki

Danie gorące:

Bigos staropolski ze śliwką oraz grzybami
lub
Flaczki na rosole

Propozycja 150 zł/osoby

Wariant I:

Krem chrzanowy z kiełbasą chorizo
Kacze udko z kluseczkami, czerwoną
kapustą oraz sosem żurawinowym
Krem brulee

Wariant II:

Krem z grzybów leśnych z kwaśną śmietaną
i domowymi grzankami
Policzko wołowe z puree ziemniaczanym
oraz buraczkami
Panna Cotta z sosem malinowym

Zimna płyta:

Tymbaliki wieprzowe
Łosoś na kruchych sałatach
Sałatka gyros
Sałatka włoska z oliwkami i mini mozzarellą
Wybór wędlin
Paszтety z sosem żurawinowym
Jajka w sosie tatarskim
Schab a'la vitello tonnato
Ozorki z kaparami w galaretkie piwnej
Wybór pieczywa i masel smakowych
Ciasta

Napoje:

kawa, herbata, woda mineralna, soki

Danie gorące:

Rosti ziemniaczane z gulaszem z dziczyzny i
kwaśną śmietaną
lub
Knedle podane z pieczonym karczkiem w
sosie własnym i surówką z kiszonej kapusty

