

## Menu okolicznościowe

-gotowane ze świeżych, lokalnych, sezonowych produktów-  
- bez glutaminianu sodu, bez środków konserwujących -

### Przystawki

(do wyboru 1 )

Terrina drobiowa z warzywami  
Galantyna z kurczaka

### Zupy

Rosół z domowej kury z makaronem  
Krem z dyni

### Danie główne

(do wyboru 4 )

Rolada wołowa śląska  
Zrazy wieprzowe (ser, szynka, papryka i pieczarki)  
Sznyceł wieprzowy panierowany  
Pieczone udka z kurczaka  
Rolada z piersi drobiowych ze szpinakiem i serem feta  
Pieczeń z karczku nadziewana śliwkami i morelami  
Fileciki z kurczaka w cieście sezamowym  
Łosoś grillowany  
Szaszłyk drobiowy z kolorową papryką

### Dodatki

Ziemniaki z koperkiem  
Kluski śląskie  
Ryż jaśminowy z warzywami  
Sos pieczeniowy  
Sos pieczarkowy

### Salatki

(do wyboru 3)

Czerwona kapusta  
Buraczki zasmażane  
Kapusta biała z warzywami sezonowymi  
Mix sałat z sosem vinaigrette i serem ślubowskim  
Bukiet gotowanych warzyw z masłem klarowanym i prażonymi migdałami  
Surówka z marchwi, selera i orzechów włoskich

## Desery

- sałatka owocowa z kremem śmietanowym
- puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

## Napoje i ciasta

Kawa lub herbata

Sok lub woda 0,2L

Owoce

CENA - 130pln/osoba

Zamówienie dodatkowe

Tort ( do uzgodnienia , cena od 80zł-100zł )

Ciasto - 2 sztuki na osobę (4 rodzaje) 140 zł