



Menu dla grup zorganizowanych w cenie 55 zł/osoba

**Proszę skomponować zestaw wg własnego uznania:
do wyboru 1 zupa, 1 danie główne z dodatkami (z możliwością modyfikacji),
1 deser.**

Zupa do wyboru:

- zupa pieczarkowa
- rosół z makaronem
- zupa chrzanowa na wędzonce z ziemniakami
- zupa warzywna z pomidorem
- barszcz czerwony z uszkami
- kapuśniak
- zupa zbójnicka z kielbasą
- pomidorowa z makaronem
- żurek z jajkiem i kielbasą.

Danie główne do wyboru:

- schab po sandomiersku, opiekane talarki ziemniaczane, brokuły
- zrazy wieprzowe, ziemniaki puree, ćwikła
- ryba panierowana, ryż, biała kapusta
- rumsztyk wieprzowy z cebulką, ziemniaki zapiekane, czerwona kapusta
- pierś kurczaka faszerowana serem i pieczarkami, frytki, surówka z marchewki
- gulasz, kasza jęczmienna, buraczki zasmażane
- pulpeciki w sosie warzywnym, ryż, surówka z kapusty pekińskiej
- zapiekanka ziemniaczana z wędzonką lub warzywna
- karczek w sosie miodowo – musztardowym, kluski śląskie, surówka kolorowa
- kurczak z warzywami, ziemniaki zapiekane, surówka kolorowa
- naleśniki faszerowane zapiekane z sosem włoskim
- schab po cygańsku, opiekane talarki ziemniaczane, ćwikła
- ryba w sosie greckim, ziemniaki puree, kapusta kiszona
- wątróbka po polsku, ziemniaki puree, surówka z kiszzonego ogórka
- gołąbki z ryżem i kalafior z wody
- roladki z indyka z szynką, serem, natką pietruszki i sosem pieczarkowym, ziemniaki z wody, surówka z czerwonej kapusty.

Deser do wyboru:

- szarlotka
- rolada z jabłkami z gałką lodów cyjnamonowych
- racuszki w sosie wiśniowym
- pieczone jabłko
- naleśniki na słodko
- sałatka owocowa
- budyń z sosem owoców leśnych.

W cenie zestawu:

- woda mineralna