

MENU

OBIAD

- rosół z makaronem
- rolada wieprzowa, pieczeń (3 rodzaje), udziec z kurczaka
- kluski śląskie (białe, czarne)
- sos pieczeniowy
- surówki (3 rodzaje)

-
- owoce
 - kruche ciastka, cukierki
 - kawa (parzona, z ekspresu), herbata
 - ciasta biszkoptowe
 - tort weselny

PRZYSTAWKA

- zimna płyta, sery, pomidorki koktailowe
- kurczak w galarecie

MARYNATY:

- ogórki, pieczarki, papryka, kukurydza, szaszłyki marynowane
- pieczywo (jasne, ciemne), masło
- sałatka ryżowa z cebulką ~~srebrną~~, sałatka selerowa z ananasem

KOLACJA I

- ziemniaki puree, kartofle opiekane
- surówka z sosem winegret
- bukiet jarzyn z dipem czosnkowo-ziołowym lub tysiąca wysp
- surówka z świeżej marchewki, sałatka z fasolki szparagowej

MIEŚA:

- kotlet schabowy
- kotlet faszerowany pieczarkami
- medalion zapiekany
- kurczak w panierce sezamowej
- pieczeń myśliwska
- rolada drobiowa z szpinakiem i serem feta

KOLACJA II

- zupa gyrosowa
- kroket z barszczem czerwonym

KOLACJA III

- gołąbki w sosie pomidorowym, placek po węgiersku

DZIEŃ POPRAWIN – DODATKOWO

DESER – lody

OBIAD – flaczki, rosół, krem z brokuł z groszkiem ptysiowym, krem z pieczarek, zurek śląski z jajkiem lub na wędzonce

KOLACJA – bigos

DODATKI: stół wiejski, tatar, rolada łososiowo-szpinakowa, paterzy z 6 serów, przystawka śledziowa