

Nasze dania

Rozumiemy potrzeby klientów, dlatego razem z Wami na każde przyjęcie przygotowujemy indywidualne kompozycje przystawek i dań. Żeby ułatwić Wam decyzję, proponujemy wybór naszych sprawdzonych przepisów. Syciły zadowolonych gości już na niejednym przyjęciu.

Ulubione zupy

- 1. Rosół z makaronem** - Przepyszny, tradycyjny wywar z delikatnego mięsa. Podawany z makaronem z jaj *przepiórczych jest nieodrodnym elementem każdego wystawnego obiadu.*
- 2. Krem pieczarkowy z grzankami** – aksamitny krem z podsmażonych na maśle białych pieczarek podawany z chrupiącymi grzankami z pachnącego pszennego pieczywa.
- 3. Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią** – gęsta i aromatyczna zupa z krwistoczerwonych pomidorów z nutą bazylii podawana z plastrami mozzarelli
- 4. Krem z buraka** - aromatyczna zupka z buraków i innych warzyw z dodatkiem mięty podawana z kozim serem lub wędzonym twarogiem
- 5. Francuska zupa cebulowa** – zeszlone na maselku krążki cebuli duszone w białym winie i rosole podawane ze złocistym pieczywem serowym.
- 6. Zupa piwna** – wywar z wędzonki na piwie pszenicznym z delikatnym kurczakiem przyprawiony drobno posiekanym świeżym szczypiorkiem
- 7. Żurek tradycyjny** – tradycyjny żur na zakwasie chlebowym z czosnkiem, pyszną podpieconą kiełbasą śląską i jajkiem.
- 8. Sezonowy krem dyniowy** – jesienna zupa krem z dyni, marchewki, pietruszki i selera. Idealnie komponuje się z grzankami razowymi.
- 9. Zupa gyrosowa** - treściwa zupa mięsna z dużą ilością papryczki i cebulki

Pożywne mięsa

- 1. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym** – grillowane polędwiczki wieprzowe duszone w sosie kurkowym przyprawione kolorowym młotkowanym pieprzem.
- 2. Polędwica wieprzowa po krakowsku** – roladki z polędwicy wieprzowej nadziewane serem wędzonym i krakowskimi wędlinami skąpane w sosie myśliwskim
- 3. Polędwiczki polsko – włoskie** – delikatne kotleciki z polędwicy zapiekane z cukinią z suszonymi pomidorami i z serem oscypkowym.
- 3. Schab ze śliwką** – talary soczystego schabu z chrupiącą skórą nadziewane aromatyczną suszoną śliwką kalifornijską
- 4. Karkówka wieprzowa w paprykowej marynacie** – plastry karkówki wieprzowej przekładane marynatą z papryki, cebuli i pikantnego sosu pomidorowego
- 5. Roladki drobiowe ze szpinakiem w szynce szwarcwaldzkiej** – kruche mięsko drobiowe owinięte wędzoną szynką szwarcwaldzką nadziewane szpinakiem oprószone ziołami prowansalskimi i czosnkiem
- 6. Uduka z kurczaka faszerowane pieczarkami i serem mozzarella** – złociste pączki z udek z kurczaka nadziewane smażonymi na maselku pieczarkami i serem mozzarella owinięte wędzonym boczkiem
- 7. Racuchy drobiowe z pieczarkami** – placuszki z ciasta naleśnikowego z kawałkami kurczaka, pieczarek i cebulki

8. **Płatki indyka w migdałach** – fileciki z indyka w złocistej panierce z płatkami migdałów
9. **Kotlety cordon bleu w sezamie** – wieprzowe lub drobiowe kotlety nadziewane szynką, rozpuływającym się serem w ozdobnej panierce sezamem
10. **De volaille** - roladki drobiowe w chrupiącej panierce faszerowane wypływającym masłem ze świeżym koperkiem
11. **Steki z grilla** – peklowana karkówka wieprzowa przyrządzana tradycyjnie na grillu opalanym węglem drzewnym.
12. **Kotlety schabowe** – legendarny schab ze złocistą panierką
13. **Kotlety pod pierzynką** – delikatne fileciki z kurczaka zapiekane z boczkiem z papryką, pieczarkami, serem z majonezem lub warzywami z sosem czosnkowym na bazie beszamelu pod serowym przykryciem
14. **Rolady śląskie** – zrazy wieprzowe lub wołowe wypełnione ogórkiem, cebulką i boczkiem, z delikatnym posmakiem musztardy w sosie własnym.
15. **Szaszłyki drobiowe** – marynowane w papryce i ziołach kawałki kurczaka nabijane na patyk w towarzystwie cukinii, papryki, cebuli i boczku
16. **Roladki mocno paprykowe** - fileciki z kurczaka z paprykowym farszem w sosie pomidorowo - paprykowym
17. **Rolada serowa z mięsem mielonym** – rozpuływające się w ustach ciasto serowo-majonezowe przekładane mięsem mielonym z szynki wieprzowej.
18. **Udziec wieprzowy** - delikatna, soczysta i aromatyczna szynka wieprzowa z kością (porcja xxl)
19. **Golonka** - wieprzowa golonka przygotowywana na bawarski sposób z dodatkiem piwa
20. **Roladka z indyka w sosie miodowo-musztardowym** - delikatny filet z indyka przełożony serem fetą w kremowym sosie z suszonymi pomidorami i prażonymi migdałami
21. **Pełna kieszeń** - pierś z kurczaka wypełniona pieczarkami i żółtym serem marynowana w śmietance z dodatkiem wytrawnego trunku i pieprzu cayenne **nowość!**
22. **Frykadelki w pieczarkach** - klopsiki mielone duszone w gęstym sosie śmietankowo - pieczarkowym **nowość!**

Nieodzowne dodatki

1. **Kluski śląskie** – tradycyjne jasne kluski opolskie
2. **Kluski tarte** – pyzy ziemniaczane
3. **Ziemniaki puree** – puree ziemniaczane okraszone klarowanym, złocistym masłem posypane koperkiem
4. **Ziemniaki smażone z cebulką i boczkiem** - smażone na boczku i cebulce plastry ziemniaków doprawione solą i pieprzem
5. **Ziemniaczane księżyce** – podpiekane na złocistobrzązowy kolor ćwiartki ziemniaków przyprawione papryką czerwoną
6. **Frytki** – smażone na głębokim tłuszczu, chrupiące paski ziemniaków z solą
7. **Kulki ryżowe z pieczarką** - orientalne klusieczki z ryżu białego nadziewane pieczarkami i żółtym serem w delikatnej panierce
8. **Ziemniaczane łódeczki z serem i sosem czosnkowym** – połówki ziemniaków faszerowane nadzieniem z sera feta, pora, boczku i ziemniaka, serwowane z sosem czosnkowym.

9. Sezonowe ziemniaki nacinane – *ponacinane, młode ziemniaczki pieczone w skórce z oliwą z oliwek w obecności czosnku*

10. Krokiety ziemniaczane - *wałeczki z masy ziemniaczanej w chrupiącej, złocistej panierce*

Propozycje surówek i sałatek

1. kapusta czerwona na ciepło
2. kapusta biała na ciepło
3. surówka z białej kapusty z czosnkiem
4. surówka z młodej kapusty
5. buraczki
6. kapusta pekińska „kolorowa”
7. kapusta pekińska ze słonecznikiem
8. kapusta pekińska z kurczakiem wędzonym i czerwoną fasolą
9. sałatka gyrosowa
10. sałatka grecka
11. rucola z kozim serem i gruszką
12. pomidory mozzarella na liściach rucoli z octem balsamicznym
13. sałatka z szynką szwarcwaldzką i orzeszkami nerkowca
14. mix sałat z grzankami i sosem czosnkowym
15. sałatka "granatowa" z serem blue i orzechami pini
16. sałatka z makaronu ryżowego
17. sałatka z makaronu tortellini
18. sałatka z selera konserwowego z ananasem
19. sałatka Waldorfa z selera (korzeń lub nać) z rodzynkami i orzechami
20. sałatka ziemniaczana z boczkiem
21. sałatka warzywna tradycyjna lub w świeższym wydaniu
22. sałatka brokułowa z suszonymi pomidorami
23. sałatka kalafiorowa „kolorowa”
24. sałatka kalafiorowa z jajkiem

A na zakąskę:

1. tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
2. rolada łososiowa
3. rolada serowa

4. jajeczka w sosie tatarskim
5. przekąski z ciasta francuskiego
6. pieczarki smażone z serkiem chrzanowym
7. tortilla z warzywami
8. trójkąci z pieczarkami lub tuńczykiem
9. paterki wędlin i serów

Ponadto:

1. sakiewki naleśnikowe ze szpinakiem - podawane na sosie pomidorowym na wędzonce
2. tort naleśnikowy z pieczarkami
3. cannelloni ze szpinakiem - makaronowe rurki wypełnione farszem szpinakowym
4. lasagne
5. ziemniaczane łódeczki z mięsem mielonym – *połówki ziemniaków wypełnione meksykańskim sosem z mięsem mielonym, ostrymi papryczkami chilli, czerwoną fasolą i kukurydzą.*
5. krokiety (z mięsem, kapustą i grzybami, z pieczarkami i żółtym serem)
6. barszcz czerwony
7. bogracz – *treściwa i dobrze przyprawiona zupa gulaszowa. Nasze danie popisowe ;)*
8. stroganoff
9. flaki
10. bigos