



## **MENU**

### **Zupa**

Rosół domowy z makaronem

### **Danie główne**

Kotlet schabowy, rolada wołowa,  
kotlet de volaille z masłem.

Podawane z ziemniakami gotowanymi, kluskami śląskimi  
oraz surówkami (3 rodzaje).

### **Dodatkowo**

Ciasta

(sernik, makowiec, pychotka – wypieki własne na swojskich składnikach)

Kawa, herbata, kompot (w dzbanku)

### **Gorąca kolacja I**

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem lub

barszcz czerwony z krokietem



### **Zimna płyta**

Deska wędlin swojskich

(golonka, kiełbasa, rolada, szynka wędzona – z własnej wędzarni)

Ryba po grecku

Galaretki wieprzowe

Jajka faszerowane (kawior, ogórek kiszony, cebulka, pieczarka)

Sałatka śledziowa w oleju z ogórkiem kiszonym i cebulką

Śledzie po sułtańsku (w zalewie pomidorowej z rodzynkami)

Sałatki (jarzynowa, grecka, ryżowa z tuńczykiem)

Owoce

Pieczyno (wypiek własny na zakwasie)

Smalec ze skwarkami (dzbanek)

### **W cenie zestawu**

Napoje bez ograniczeń (woda niegazowana z cytryną, sok 100% Cappy, Coca-Cola)

Pokrycia na krzesła bankietowe

Obsługa kelnerska

Bezpłatny parking strzeżony dla gości

Możliwość przeprowadzenia sesji zdjęciowej na terenie lokalu

Obsługa czystości sanitariatów



**Cena nie zawiera**

Napojów alkoholowych

Tortu (cena uzależniona od wagi oraz dekoracji)

**Cena zestawu: 139 zł/os.** <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Cena na rok 2016