

**OFERTA**

**OKOLICZNOŚCIOWA**

**Propozycja I**

**179,00 zł/ osobę**

**Zupa**

Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową (200ml)

# Dania główne na półmiskach

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką (120g)

Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek (100g)

Polędwiczka wieprzowa z tymiankiem z sosem kurkowym(100g/20g)

Filet z pstrąga posypany prażonymi migdałami z nutą cytryny (80g)

# Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

# Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)  
 Opiekane talarki (50g)

# Dodatki

Fasolka zielona otulona złocistą bułką tartą(50g/20g)

Surówka z kapusty białej(50g)

# Bufet słodki

Babeczki z owocami(50g)

Ciasto bankietowe(50g)

# Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)

Plastry wolno pieczonego schabu z majonezem z prażonej cebuli(50g/10g)

Pasztet z pieczonej wieprzowiny z marynowanymi pieczarkami(50g)

Pstrąg w galarecie z cytryną i kawiorem (50g)

Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem (50g)

Pieczywo(40g)

Masło (20g)

# Kolacja

Żur staropolski z białą kiełbasą(150ml)

**Kawa, herbata, soki owocowe, woda**

**Propozycja II**

**199,00 zł/osobę**

# Zupa

Domowy rosół z kluseczkami (200ml/30g)

**Dania główne na półmiskach**

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką (120g)

Duszone udko kurczaka faszerowane grzybami(100g/20g)

Zraz po staropolsku z cebulka i boczkiem (100g)

Dorsz na maśle koperkowym(80g/20g)

# Sosy

Zrazowy

Cytrynowym

# Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)

Kasza gryczana z majerankiem (50g)   
  
 Opiekane talarki (50g)

# Dodatki

Surówka z kapusty białej(50g)

Buraczki z chrzanem (50g)

Kapusta czerwona zasmażana z jabłkiem i rodzynkami

# Bufet słodki

Babeczki z owocami (50g)

Ciasto bankietowe(50g)

# Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)

Marynowane klopsiki w occie(50g)

Śledź w śmietanie (50g)

Pasztet z pieczonej wieprzowiny z marynowanymi pieczarkami(50g)

Plater domowych wędlin z dipami i marynatami (60g/20g)

Galaretka drobiowa z pietruszką i cytryną (40g)

Pieczywo(40g)

Masło (20g)

**Kolacja gorąca**

Barszcz czerwony na wędzonce(150ml)

**Kawa, herbata, soki owocowe, woda**

**Propozycja III  
  
 209,00 zł/osobę**

**Zupa**

Serowa z grzankami ziołowymi (200ml/20g)

# Dania główne na półmiskach

Zraz po staropolsku z cebulką i boczkiem (100g)

Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek (100g)

Filet z pstrąga posypany prażonymi migdałami z nutą cytryny (80g)

# Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

# Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)

Opiekane talarki (50g)

# Dodatki

Warzywa gotowane( brokuł, kalafior, marchew)(90g)

Fasolka zielona otulona złocista bułka tarta (50g/20g)

Surówka z kapusty białej (50g)

# Bufet słodki

Babeczki z owocami (50g) Ciasto bankietowe(50g)

**Bufet zimny**

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)

Marynowane klopsiki w occie (50g)

Plastry wolno pieczonego schabu z majonezem z prażonej cebuli (50g/10g)

Terrina z szynki wieprzowej z musztardą francuska i pietruszką(50g)

Sałatka grecka z oliwami (50g)

Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem (50g)  
 Pieczywo(40g)

Masło (20g)

# Bufet gorący

Żur staropolski z białą kiełbasą(150ml)

Pierogi ze szpinakiem i serem pleśniowym( 50g)

Szaszłyki z kurczaka z papryką i cukinią (100g)

**Kawa, herbata, soki owocowe, woda**