

1. ZUPY

- ROSÓŁ Z MAKARONEM
 - KLUSECZKI WĄTROBOWE
 - KLUSECZKI DROBIOWE
- ZUPA RYBNA Z GRZANKAMI
- BARSZCZ Z USZKAMI
- KREM Z POMIDORÓW

2. MIĘSA (3-5 rodzajów do wyboru)

ILOŚĆ PORCJI NA OSOBE:

- 2 PORCJE
- 2,5 PORCJI
- 3 PORCJE

PIECZONE MIĘSA

- ROLADA WOŁOWA Z SOSEM
- ROLADA WIEPRZOWA Z SOSEM
- ROLADA Z INDYKA Z SOSEM
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W BOROWIKACH
- PIECZEŃ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ Z SOSEM
- UDKO Z KACZKI
- PIERŚ Z KACZKI
- KARCZEK WIEPRZOWY Z CEBULKĄ
- KIESZEŃ DROBIOWA Z PORAMI
- PIECZONY DRAMSTIK Z KURCZAKA
- UDKO Z KURCZAKA NADZIEWANE WĘDZONYM BOCZKIEM
- SCHAB Z CEBULKĄ

SMAŻONE MIĘSA

- ŁÓDECZKI DROBIOWE Z SZYNKĄ, SEREM, BROKUŁEM, PAPRYKĄ
- DE'VOLAILLE Z PIECZARKAMI
- DE'VOLAILLE ZE SZPINAKIEM
- DE'VOLAILLE Z SEREM
- DE'VOLAILLE Z MASŁEM
- KOTLET SCHABOWY
- KOTLET SCHABOWY Z PIECZARKAMI
- KOTLET DROBIOWY

3. DODATKI (2 do wyboru)

- KLUSKI ŚLĄSKIE
- ZIEMNIAKI GOTOWANE
- ZIEMNIAKI PIECZONE
- FRYTKI

4. SURÓWKI I SAŁATKI (2-3 do wyboru)

- Z CZERWONEJ KAPUSTY
- Z BIAŁEJ KAPUSTY
- Z MARCHEWKI
- Z SELERA NACIOWEGO
- WIOSENNA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ
- SAŁATKA A' LA GRECKA
- CZERWONE BURACZKI
- KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA

5. DESER

- LODY Z GORĄCYMI MALINAMI
- PUCHAREK LODOWY
- BEZA Z KREMEM MASCARPONE

6. ZIMNA PŁYTA

PÓLMISKI WĘDLIN I SERÓW,
ŚLEDZIE W ŚMIETANIE I W OLEJU,
RYBY OPIEKANE W ZALEWIE,
GALARETKI DROBIOWE,
SAŁATKI (2 do wyboru),
PIECZYWO, MASŁO

SAŁATKI DO ZIMNEJ PŁYTY:

- TRADYCYJNA JARZYNOWA
- TORTELLINI
- CAPRESE
- SAŁATKA Z SELERA, KUKURYDZY I ANANASA
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM

7. PÓLMISKI RYB

1,5 PORCJI NA OSOBE

RYBY PODANE NA PÓLMISKACH
PIECZONE ZIEMNIACZKI, FRYTKI
BUKIETY WARZYW GOTOWANYCH

- Z MASŁEM
- Z BEZAMELEM CZOSNKOWYM

SURÓWKI



8. CIEPŁA KOLACJA – PORCJOWANA

- BARSZCZ Z KROKIETEM
- BOGRACZ Z PIECZYWEM
- PRZYKŁADOWE PROPOZYCJE
INNYCH KOLACJI:
 - SZASZŁYK Z POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWEJ Z FRYTKAMI I
SAŁATKĄ A' LA GRECKĄ
 - DORSZ Z SOSEM CYTRYNOWYM
Z PUREE ZIEMNIACZANO-
SELEROWYM I SAŁATKĄ
WŁOSKĄ
 - PIERŚ Z KURCZAKA Z
SUSZONYMI POMIDORAMI I
MOZZARELLĄ Z
ZIEMNIACZKAMI PIECZONYMI I
MIKSEM SAŁAT Z SOSEM
WINEGRET

9. NAPOJE GORĄCE:

- BUFET kawowo – herbaciany:
kawa parzona, kawa
rozpuszczalna, herbaty,
mleko, cytryna
/ nielimitowane/
- NAPOJE GORĄCE /wg
zamówień z karty menu/

10. NAPOJE ZIMNE:

- WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W
KARAFKACH, SOKI W
DZBANKACH /uzupełniane w
trakcie przyjęcia/
- NAPOJE ZIMNE /wg
zamówień z karty menu/

11. OWOCE:

- ŚWIEŻE OWOCE:
(ANANAS, MANDARYNKA,
WINOGRONA)

ILOŚĆ OSÓB DOROSŁYCH:

.....

DZIECI NA PRZYJĘCIU:

DO 3 LAT

3 – 10 LAT

IMIĘ I NAZWISKO, NUMER TELEFONU

.....

.....

CHARAKTER PRZYJĘCIA: ŚLUB, CHRZCINY,
ROCZEK, URODZINY, SPOTKANIE
FIRMOWE/INTEGRACYJNE, INNE

DATA I GODZINA ROZPOCZĘCIA

.....

.....

z tańcami

bez tańców