



MENU WESELNE

2023 r.

DZIEŃ DRUGI- POPRAWINY – 235,00 zł

Zupa:

- ✓ KWAŚNICA Z WKŁADKĄ

Danie główne:

- ✓ ROLADKA SCHABOWA Z OSCYPKIEM W TRADYCYJNEJ PANIERCE,
PODAWANA Z ZIEMNIAKAMI I CZERWONĄ KAPUSTĄ

Deser:

- ✓ LODY Z BITĄ ŚMIETANĄ I MUSEM TRUSKAWKOWYM NA CIEPŁO
LUB LODY Z OWOCAMI, BITĄ ŚMIETANĄ I ADWOKATEM

Zimna płyta do wyboru 5 :

- ✓ DESKA SERÓW, WĘDLINY
- ✓ TYMBALIKI Z KURCZAKA
- ✓ ŚLEDŹ W ŚMIETANIE LUB ŚLEDŹ W OLEJU
- ✓ JAJKA W SOSIE TATARSKIM
- ✓ SAŁATKA GYROS
- ✓ GRZANKI Z SEREM ŻÓŁTYM I CZOSNKIEM
- ✓ MARYNOWANE WARZYWA I GRZYBKI



I Kolacja:

- ✓ ROLADKA Z KURCZAKA SAUTE W SOSIE PIECZENIOWYM, NADZIEWANA SALAMI I SEREM ŻÓŁTYM, PODAWANA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I KAPUSTĄ BIAŁĄ

II Kolacja:

- ✓ GULASZ Z PLACKIEM Z GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW I SURÓWKĄ Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ

III Kolacja

- ✓ ŻUREK STAROPOLSKI

Owoce i ciasta:

- ✓ OWOCE SEZONOWE I EGZOTYCZNE, CIASTA I KRUCHE CIASTECZKA PODAWANE NA PATERACH (1 PATERA NA STÓŁ)

Napoje:

- ✓ KAWA, HERBATY, SOKI OWOCOWE, WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ/MIĘTĄ – NIELIMITOWANE
- ✓ NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7-UP)–10,00 ZŁ /OS.

CENA MENU NIE OBEJMUJE ALKOHOLU.

DZIECI DO 3 LAT GRATIS

DZIECI W WIEKU 4-9 LAT – 50% CENY