

Menu okolicznościowe 65zł/os.

Zupy (proszę wybrać jedną pozycję):

Rosół z makaronem własnego wyrobu
Zupa pomidorowa z makaronem własnego wyrobu
(W) Zupa ze świeżych warzyw, gotowana na maśle
Krem z białych warzyw z pesto pietruszkowym

Danie główne (proszę wybrać dwie pozycje):

Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie grzybowym
Kotlet schabowy
Roladki z siekanej wieprzowiny z ogórkiem i boczkiem
Rolada drobiowa ze szpinakiem na sosie koperkowym
Duszona pierś z kurczaka z szynką dojrzewającą i mozzarellą
Pieczona karkówka na ostro z warzywami
(W) Ratatouille warzywne

Dodatki do dania głównego (proszę wybrać cztery rodzaje):

Ziemniaki gotowane
Ziemniaki pieczone
Placki ziemniaczane
Surówka
Warzywa gotowane
Zasmażane buraczki

Deser (proszę wybrać jedną pozycję):

Sernik tradycyjny
Ciasto czekoladowe z gorącymi malinami

(W) – dania wegetariańskie

**W cenie napoje (0,33l/os.) oraz kawa lub herbata
Istnieje możliwość dokupienia pakietu „open bar” na napoje bezalkoholowe 20zł/os.**

Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych

Menu okolicznościowe 85zł/os.

Zupy (proszę wybrać jedną pozycję):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żur śląski na wędzonce z kielbasą i borowikami
- (W) Krem z buraka na mleczku kokosowym z papryczkami chilli

Danie główne (proszę wybrać dwie pozycje):

- Filet z dorsza na pesto pietruszkowym
- Zrazy z młodej wołowiny zawijane z boczkiem, ogórkiem kiszonym i suszonym borowikiem
- Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym z kurkami
- Pieczona pierś z indyka na sosie miodowo-winnym
- Sznicel cielęcy w sosie myśliwskim
- (W) Naleśniki ze szpinakiem i ricottą

Dodatki do dania głównego (cztery rodzaje do wyboru):

- Kluski śląskie
- Placki gryczane
- Ziemniaki smażone z boczkiem i rozmarynem
- Kasza po staropolsku
- Warzywa grillowane
- Glazurowane warzywa sezonowe

Deser (proszę wybrać jedną pozycję):

- Pleśniak
- Sernik pomarańczowy z polewą z gorzkiej czekolady

Zakąski (proszę wybrać trzy rodzaje):

- (W) Liście sałat z warzywami, serem kozim oraz winegretem malinowym
- Smażony filet z dorsza marynowany w cydrze z warzywami
- Filet ze śledzia w sosie musztardowym
- Pasztet wieprzowy z sosem żurawinowym
- Karkówka pieczona w czosnku i majeranku z chutney paprykowym
- Pieczony własnego wypieku

(W) – dania wegetariańskie

**W cenie napoje (2x 0,33l/os.) oraz kawa lub herbata
Istnieje możliwość dokupienia pakietu „open bar” na napoje bezalkoholowe 20zł/os.**

Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych

**Istnieje możliwość zamiany powyższych pozycji wybierając dania z menu okolicznościowego
za 65zł/os.**

Menu okolicznościowe 110zł/os.

Zupy (proszę wybrać jedną pozycję):

- Bulion z kołdunami z baraniną
- Zupa z leśnych grzybów z domowym makaronem
- Bogracz na wołowinie
- (W)** Zupa z kurek leśnych z warzywami

Danie główne (proszę wybrać dwie pozycje):

- Filet z łososia na porach duszonych w winie i miodzie
- Duszona karkówka z dzika z wytrawnym sosem śliwkowym
- Eskalopki cielęce w sosie z grzybów leśnych
- Pierś z kaczki w sosie żurawinowym
- Filet z sandacza na sosie chrzanowym
- (W)** Pierogi z kurkami leśnymi podane z oliwą

Dodatki do dania głównego (proszę wybrać cztery rodzaje dodatków):

- Kaszotto z grzybami leśnymi
- Kasza bulgur z żurawiną i warzywami
- Krokiety ziemniaczanej ręcznie wyrabiane
- Sałaty z winegretem malinowym
- Kapusta modra z jabłkami
- Groszek cukrowy smażony na pikantnej oliwie

Deser (Proszę wybrać jedną pozycję):

- Sernik cyjnamonowo-miodowy
- Tarta czekoladowa na orzechowym spodzie
- (sezonowo: Tarta z owocami)

Zakąski (proszę wybrać trzy rodzaje):

- Terrina z dorsza
 - Tatar z łososia
 - Rostbef z młodej wołowiny z kozim serem
 - Pierogi z dziczyzną na sosie kurkowym
 - Plastry pieczonej polędwicy wołowej
 - Bigos ugotowany na dziczyźnie i borowikach
 - Pieczyno własnego wypieku
 - LUB:**
 - Deska naszych specjałów
- (m.in. mięsa wędzone i pieczone, marynaty, śledzie, grillowane warzywa, sosy)

(W) – dania wegetariańskie

**W cenie napoje (2x 0,33l/os.) oraz kawa lub herbata
Istnieje możliwość dokupienia pakietu „open bar” na napoje bezalkoholowe 20zł/os.**

Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych

**Istnieje możliwość zamiany powyższych pozycji wybierając dania z menu okolicznościowego
za 65zł/os. oraz 85zł/os.**

Menu dziecięce 35zł/dz.

Zupa:

Rosół z makaronem własnego wyrobu

Danie główne:

Panierowane kawałki piersi kurczaka podane z frytkami, surówką i ketchupem

Deser:

Zgodnie z Państwa wyborem menu

W cenie napoje (soki, woda).

Oferta obowiązuje dla dzieci do 12roku życia.