

## **Menu okolicznościowe 55zł/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 ziemniaczany z pieczonym boczkiem

### **Danie główne (proszę wybrać dwie pozycje):**

- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie grzybowym
- Kotlet schabowy
- Zraziki ze schabu faszerowane ogórkiem i boczkiem
- Rolada drobiowa ze szpinakiem na sosie koperkowym
- Duszona pierś z kurczaka z szynką dojrzewającą i mozzarellą
- Rolada wieprzowa z grzybami leśnymi w sosie własnym
- (W)** Pierogi ruskie

### **Dodatki do dania głównego (proszę wybrać cztery rodzaje):**

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Frytki
- Kasza po staropolsku
- Surówka
- Warzywa gotowane
- Zasmażane buraczki

### **Deser (proszę wybrać jedną pozycję):**

- Sernik tradycyjny
- Drożdżówka własnego wypieku z owocami

**(W) – dania wegetariańskie**

**W cenie napoje (0,33l/os.) oraz kawa lub herbata  
Istnieje możliwość dokupienia pakietu „open bar” na napoje bezalkoholowe 15zł/os.**

**Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych**

## **Menu okolicznościowe 75zł/os.**

### **Zupy (proszę wybrać jedną pozycję):**

Rosół na gęsinie z makaronem

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Żur staropolski z białą kielbasą i jajkiem

(W) Krem z białych warzyw z pesto koperkowym i chipsem buraczanym

### **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

Gulasz z dziczyzny z warzywami w sosie jałowcowym

Schab ze śliwką w sosie własnym

Pieczona szynka cieleca 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

Ryż z warzywami

Warzywa grillowane

Fasolka szparagowa duszona w pikantnej oliwie

### **Deser (proszę wybrać jedną pozycję):**

Ciasto czekoladowe z gorącymi malinami

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

Plastry wędzonej piersi kurczaka

Bigos ugotowany na dziczyźnie i borowikach

Pieczywo 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 15zł/os.**

**Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych**

**Istnieje możliwość zamiany powyższych pozycji wybierając dania z menu okolicznościowego za 55zł/os.**

## **Menu okolicznościowe 100zł/os.**

### **Zupy (proszę wybrać jedną pozycję):**

- Bulion z kołdunami z baraniną
- Zupa z leśnych grzybów z domowym makaronem
- Bogracz na wołowinie
- (W)** Krem z batatów z ricottą

### **Danie główne (proszę wybrać dwie pozycje):**

- Filet z łososia na porach duszonych w winie i miodzie
- Rostbef z młodej wołowiny w sosie pieprzowym
- Duszona karkówka z dzika z wytrawnym sosem śliwkowym
- Eskalopki cielęce w sosie z grzybów leśnych
- Pierś kaczki w sosie żurawinowym
- Filet z sandacza na sosie kaparowym
- (W)** Świeże zielone szparagi smażone na pikantnej oliwie z risotto z buraczkami i kozim serem

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

- Kaszotto z grzybami leśnymi
- Ryż curry
- Kopytka własnej produkcji
- Ziemniaki smażone z ziołami
- Salaty z winegretem malinowym
- Kapusta modra z jabłkami
- Glazurowana marchewka

### **Deser (Proszę wybrać jedną pozycję):**

- Sernik cytrynowo-miodowy
- Szarlotka z sosem waniliowym

### **Zakąski (proszę wybrać trzy rodzaje):**

- Plastry wędzonej polędwicy wołowej w sosie Madera
- Pasztet z gęsi z konfit z szalotki
- (W)** Pasztet warzywny
- Tatar z łososia
- Plastry rostbefu z młodej wołowiny z kozim serem
- Pierogi z dziczyzną na sosie kurkowym
- Deska mięs z naszej wędzarni
- Pieczywo własnego wypieku

### **(W) – dania wegetariańskie**

**W cenie napoje bezalkoholowe bez ograniczeń**

**Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych**

**Istnieje możliwość zamiany powyższych pozycji wybierając dania z menu okolicznościowego**