

## **MENU III**

**(cena 160 zł. os.)**

*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą.*

*Powitanie Gości lampką wina musującego.*

### **OBIAD**

*Zupy( do wyboru jedna )*

- *Wykwintny rosół z domowym makaronem*
- *Zupa borowikowa z domowym makaronem*

*Danie główne (do wyboru jedno danie)*

- *Karkówka w sosie śliwkowym*
- *Kotlet pożarski*
- *Rumsztyk z cebulką lub pieczarkami*

*Dodatki;*

- *Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem*
- *bukiet surówek, 3 surówki do wyboru;*
- *surówka z białej kapusty*
  - *pekińska z ananasem i kukurydzą*
  - *pekińska z ogórkiem i kukurydzą*
  - *pekińska z porem, kukurydzą i marchewką*
  - *modra kapusta*
  - *surówka z marchewki z pomarańczą ,jabłkiem i rodzynkami*
  - *buraczki zasmażane na ciepło*
  - *mizeria z ogórka*
  - *surówka dworska (kapusta, marchewka, cebula, papryka, natka pietruszki, ogórek konserwowy)*
  - *surówka z selera z siekanymi orzechami*

### **DESER**

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Gruszka w sosie waniliowym z fruzeliną wiśniową
- Szarlotka na ciepło z kulką lodów waniliowych, z bitą śmietaną i czekoladą.

### **ZIMNA PŁYTA**

- Dwa rodzaje mięs pieczonych;
  - rolada z boczku
  - schab po myśliwsku nadziewany śliwką kalifornijską
  - Pasztet podkomorze z borowikami
  - Półmiski wiejskich wędlin (szynka, wędzonka, kaszanka, pasztetowa, salceson, kielbasa)
  - Śledzie na dwa smaki:
    - po staropolsku
    - po węgiersku
    - z ananasem i jabłkami
    - w sosie chrzanowym
    - w zalewie korzennej
    - w śmietanie
    - w zalewie koperkowej
  - Caprese ( mozzarella z pomidorami , bazylią i balsamicznym winegretem )
  - Półmiski różności:
    - jajka faszerowane
    - pieczarka w cieście piwnym
    - roladki z szynki faszerowane szparagami i pomidorami suszonymi -pomidory faszerowane sałatką jarzynową
    - boczek ze śliwką kalifornijską
    - dufinki mięsne z żurawiną i żółtym serem
  - Dwa rodzaje sałatek
- Do wyboru;
- tradycyjna sałatka jarzynowa
  - sałatka gyros
  - sałatka grecka
  - sałatka coctailowa (szynka, ser żółty ,ananas ,seler konserwowy, kukurydza ,papryka)
  - sałatka tzatziki
  - sałatka na bazie makaronu ryżowego

- *sałatka z pierożkami tortellini*
- *mix sałatowy z kawałkami kurczaka , prażonym słonecznikiem pomidorami suszonymi, na bazie sosu winegret*
- *Tymbaliki (galaretki)drobiowe*
- 3 rodzaje pieczywa;*
- *pszenne*
- *żytnie*
- *bagietki*

### **KOLACJA I ( do wyboru)**

1. *Bogracz(zupa gulaszowa)*
2. *Flaki*
3. *Zupa- krem ( brokułowa , pieczarkowa) z groszkiem ptysiowym.*
4. *Krem cebulowy z grzanką.*
5. *Gulasz z indyka a' la Beef strogonoff z marnowaną papryką*

### **KOLACJA II**

1. *Filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym , ryż curry ,bukiet warzyw*
2. *Udko pieczone ,ryż ,surówka*
3. *Kluski śląskie ,gulasz wołowy, modra kapusta*
4. *Roladka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami,ryż,salatka*
5. *Filet z kurczaka w sosie śmietanowym,kluski śląskie lub ryż,salatka*
6. *Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami,papryką,żółtym serem i zieloną pietruszką ,ziemniaki pieczone,salatka*

### **KOLACJA III**

1. *Gołąbki w sosie pomidorowym*
2. *Bigos po staropolsku*
3. *Półmiski domowych pierogów*

### **KOLACJA IV**

1. *Barszcz czerwony z babeczką ptysiową*
  2. *Barszcz czerwony z pasztecikiem*
  3. *Barszcz czerwony z krokietem*
  4. *Barszcz czerwony z pierożkami z ciasta francuskiego,faszerowanymi serkiem topionym i mięsem drobiowym*
  5. *Żur po staropolsku(boczek, grzyby ,kielbasa, jajko) ,*
- *Napoje zimne (sok ,woda mineralna z mięta i cytryna) bez ograniczeń*

- *Napoje gazowane ( 1 litr na os. )*
- *Napoje gorące (kawa, herbata, cappuccino ,gorąca czekolada )bez ograniczeń*
- *Patery z ciastem (12 gatunków)*
- *Patery z owocami*