

## Menu uroczystej kolacji

Data: do ustalenia, godzina: do ustalenia, ilość osób: do ustalenia

### Przystawki

Mix kolorowych sałat z kurczakiem marynowanym w occie balsamicznym i pomidorkami cherry

12zł

Szynka parmeńska z melonem w aromacie tymianku

15zł

Strudel naleśnikowy zapiekany z grzybami

16zł

Szparagi zapiekane z włoskim boczkiem

18zł

Strudel z łososia i kiszonej kapusty na sosie cebulowym

18zł

### Zupy

Małopolska zupa grzybowa z tymiankiem i łazankami

8zł

Rosół z makaronem

7zł

Krem cebulowy z groszkiem ptysiowym

7zł

Krem pomidorowy z czosnkiem i bazylią

7zł

Krem z leśnych grzybów

8zł

Krem brokułowy z płatkami migdałów

7zł

### Dania główne

( podane ceny zawierają dodatki )

Pierś z indyka w sosie grzybowym

20zł

Polędwiczka wieprzowa w boczku włoskim w ziołowym sosie

22zł

Medaliony wieprzowe w sosie z białego wina

20zł

Schab pieczony w sosie kminkowo - czosnkowym lub winnym

19zł

Pierś kurczaka duszona w sosie burre blanc

18zł

Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami i bazylią

20zł

Delikatny filet z łososia w sosie szafranowym

25zł

Dodatki do dania głównego (do wyboru)

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i ziołami

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluski śląskie

Ryż biały lub brązowy z masłem

Kasza jęczmienna lub gryczana z masłem

Bukiet warzyw gotowanych ( brokuły, kalafior, fasolka żółta i zielona)

Zestaw surówek ( z marchewki, z buraczków, colesław, z czerwonej kapusty, wiosenna, z kapusty pekińskiej)

Szpinak z czosnkiem i śmietaną

Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną

Szarlotka z gałką lodów

Sernik wiedeński z czekoladą

Strudel jabłkowy

Tiramisu

12 zł/ os



### Napoje gorące i zimne

Kawa, herbata, soki owocowe, woda min.

10 zł/ os

### Wino

Musujące

Białe ( np. chardonay)

Czerwone (np. merlot)

6 zł / lampka