

Spotkania rodzinne

2021/2022 r

Oferta dotyczy małych i większych Spotkań Rodzinnych
odbywających się na naszej Sali Bankietowej lub Sali na piętrze do godziny 22.00

„GOŚCIŃCOWE SMAKI I PRZYSMAKI”

ZUPA

(1 do wyboru; serwowana w bulionówce 300ml/os.)

Tradycyjny rosół z makaronem i zieloną pietruszką

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami

Krem z warzyw sezonowych z groszkiem ptysiowym

Naturalny barszcz czerwony na zakwasie z naszymi uszkami grzybowymi

Cena zupy od ok. 13,50 zł/os.

DANIE GŁÓWNE

MIEŚA

(3 mięsa do wyboru; 250g/os.)

Tradycyjny zawijaniec drobiowy z masłem, serem i zieloną pietruszką

Gościńcowy zawijaniec z pesto pietruszkowym, oscypkiem i pieczarkami

Otulona boczkiem pieczona roladka drobiowa z mozzarellą, suszonym pomidorem i cukinią

podana na sosie pomidorowym

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w delikatnej panierce podane z sosem musztardowo-

śmietanowym

Pieczona goloniec z sosem śliwkowym

Marynowana karkówka pieczona podana w sosie z pieczarkami

Pieczona polędwiczka wieprzowa z grzybami w śmietanie

Zrazy wołowe w sosie własnym

Pachnące ziołami, pieczone, faszerowane udka kaczki

Ryby.

(1 ryba do wyboru dodatkowo lub za 1 mięso 65g/os.)

Delikatnie panierowana polędwica z dorsza z pieczarkami w śmietanie

Pieczony filet z łososia z sosem śmietanowo-bazyliowym

Duszony filet z sandacza z smażonym jajkiem siekanym

Dania wegetariańskie (mogą być dostosowane do wersji wegańskiej).

(1 pozycja do wyboru za 1 mięso lub 1 rybę 50g/os.)

Aromatyczne kotlety mielone z czerwonego buraka

Dyniowe kotleciki na bazie kaszy jęczmiennej podane z grzybami w śmietanie

Selerowe kotlety panierce orzechowej z sosem pomidorowym

Dodatki (maksymalnie 4 do wyboru)

Ziemniaczki gotowane z koperkiem

Pieczone ziemniaczki z rozmarynem

Smażone ziemniaczki z pieprzem ziołowym i pietruszką

Puree ziemniaczano - pietruszkowe

Pieczony ziemniak z gzikiem

Klusieczki śląskie

Kasza jęczmienna perłowa z cebulką i boczkiem

Ryż biały z zielonym groszkiem i kukurydzą

Surówki

(3 do wyboru, dostępne w zależności od sezonu)

Buraczki z cebulką, marchew na słodko, biała kapusta z koperkiem,
kapusta pekińska z dodatkami, mizeria, pomidorki z cebulką, nasza kapusta kiszona

Cena dania głównego od ok. 60,00 zł/os.

Cena obiad od ok. 73,50 zł/os.

Dodatkowo należy doliczyć koszt napojów zimnych 0,3l/os. - 3,00 zł

NASZE WYPIEKI

(2 kawałki ciasta/os., 1 ciasto do wyboru na 100s.)

Biszkopt z kremem orzechowo-czekoladowym,

Delikatne ciasto cytrynowe ze śmietanką

Sernik w cieście kakaowym, z owocami,

Nasza szarlotka na kruchym cieście, z bezową pianką

Biszkopt z kremem mascarpone, owocami i galaretką,

Ciasto piernikowo-czekoladowe z kremem

Cena ciasta 12,00 zł/os.

BUFET KAWOWO-HERBACIANY: kawa z ekspresu, wernik z wodą (4 rodzaje herbat), mleczko, cytryna
Cena bufetu 12,00 zł/os.

NASZE SMACZKI I PRZYSMACZKI

(5 przekąsek do wyboru; serwowane na stoły; komplet na 8os. dorosłych)

Półmiski wędlin podanych na sałacie, z marynatkami (szynka gotowana, szynka surowa, szynka pieczona, kindziuk, schab pieczony, salami, kabanosy)

Deski wędlin oraz serów twardych i pleśniowych z winogronami

Deski mięs pieczonych i pasztetów podane z żurawiną i dipem chrzanowym (schab pieczony z owocami, roladka boczowa z polędwiczką wieprzową, roladka drobiowa z serem i pieczarkami, pasztet z kaczki ze skórą cytrynową, pasztet wieprzowy z dziczyzną)

Półmiski serów twardych i pleśniowych z winogronami

Tradycyjna sałatka warzywna z marynatkami

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Sałatka Gościńcowa z kozim serem i kaparami

Carpaccio z buraka podane na sałacie z serem gorgonzola, orzechami i kaparami

Galantyki drobiowe podane z sosem czosnkowym

Śledzik po wiejsku z sałatką z cebulki i ogórka

Roladka szpinakowo-łososiowa z serkiem chrzanowym

Smalec i ogórki kiszone

Pieczyno (nasz chlebek ziołowy, ciepłe bułeczki z masłem czosnkowym)

Cena przekąsek od 60,00zł/os.

Dodatkowo należy doliczyć koszt napojów zimnych 0,3l/os. - 3,00 zł