

M E N U

Weselna

DANIE I

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ

STROGONOW

ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z DOMOWYM MAKARONEM

CHŁODNIK LITEWSKI

DANIE II

POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KARMELOWYM

SZTUKA MIĘSA Z KARKÓWKI Z SOSEM MUSZTARDOWYM

PIECZONA NOGA Z KACZKI W MIODZIE + 10 ZŁ /OS

Podawane z puree ziemniaczanym i surówką wiosenną

DANIE III

Wydawane na półmiskach

FILET Z KURCZAKA Z PIECZARKAMI W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH

SZTUKA MIĘSA Z KARKÓWKI W SOSIE PIECZARKOWYM

INDYK Z SOSEM WIŚNIOWYM

RUMACZKI Z MIĘSA MIELONEGO FASZEROWANE PIECZARKAMI

Wybieramy dwie pozycje z poniższych, zostaną one podane 1:1.

Z dodatkiem klusek i surówki.

DANIE IV

DEVOLAY FASZEROWANY PIECZARKAMI LUB SZPINAKIEM

ROLADKI Z PIERSI KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI

W SOSIE SEROWYM

Podawane z dodatkiem opiekanych ziemniaków w ziołach i surówką.

DANIE V

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

LUB INNA ZUPA Z DANIA I

M E N U

Weselna

DODATKOWO

MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY DANIA
PÓŁMISKOWEGO LUB TALERZOWEGO
NA DANIE WYJAZDOWE.

Danie wyjazdowe +20zł/os

ŻEBERKA W MIODZIE

GOŁONKA PIECZONA Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ KISZONĄ

PIEROGI Z MIĘSEM

PIEROGI KAPUSTĄ I GRZYBAMI

KARTACZE Z OKRASĄ

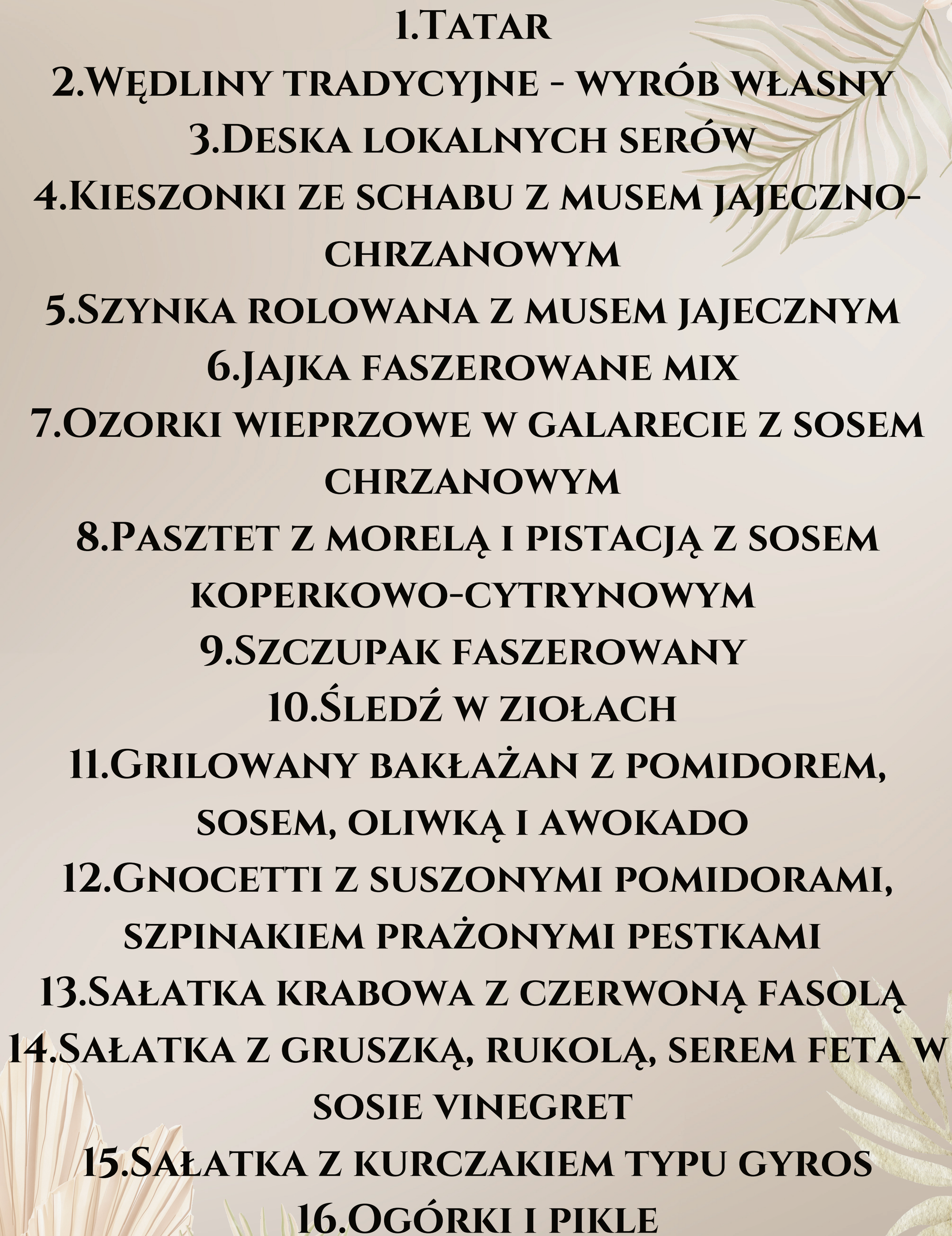
BABKA ZIEMNIACZANA ZE SKWARKAMI

WARZYWA GRILOWANE



DZIK WYJAZDOWY + 1000ZŁ - 1500ZŁ

PAKIET IV DAŃ NA GORĄCO ZAWIERA DANIE I,II,III,V

- 
1. TATAR
 2. WĘDLINY TRADYCYJNE - WYRÓB WŁASNY
 3. DESKA LOKALNYCH SERÓW
 4. KIESZONKI ZE SCHABU Z MUSEM JAJECZNO-CHRZANOWYM
 5. SZYNKA ROLOWANA Z MUSEM JAJECZNYM
 6. JAJKA FASZEROWANE MIX
 7. OZORKI WIEPRZOWE W GALARECIE Z SOSEM CHRZANOWYM
 8. PASZTET Z MORELĄ I PISTACJĄ Z SOSEM KOPERKOWO-CYTRYNOWYM
 9. SZCZUPAK FASZEROWANY
 10. ŚLEDŹ W ZIOŁACH
 11. GRILOWANY BAKŁAŻAN Z POMIDOREM, SOSEM, OLIWKĄ I AWOKADO
 12. GNOCETTI Z SUSZONYMI POMIDORAMI, SZPINAKIEM PRAŻONYMI PESTKAMI
 13. SAŁATKA KRABOWA Z CZERWONĄ FASOLĄ
 14. SAŁATKA Z GRUSZKĄ, RUKOLĄ, SEREM FETA W SOSIE VINEGRET
 15. SAŁATKA Z KURCZAKIEM TYPU GYROS
 16. OGÓRKI I PIKLE