

Przykładowe menu na imprezę okolicznościową

8 zł Rosół lub 10zł Krem

40zł Mięsa 2por/os

rolada wieprzowa
pieczeń z karkówki
filet po królewsku
stek po hawajsku
filet z kurczaka panierowany
schab z pieczarkami
schab boloński
de volaille
filet z serem
potrawka z kurczaka

22zł Dodatki

ziemniaki z wody
pyzy
kapusta modra
surówka(,biała, pekińska, marchewka)
ogród warzywny
frytki lub kopytka lub kluseczki

11zł Napoje niegazowane

7zł Kawa lub herbata

18zł Ciasto nasze 2por /os lub Ciasto klienta

28 zł Garmazerka (2por/os)

tatar
galaciki z kurczaka
schab ze śliwką w galarecie
szynka ze szparagiem w galarecie
galantyna
ryba w pomidorach,ryba w occie
klopsiki w occie

rolada z łososiem
pasztet z żurawiną

7zł Sałatki

(2 rodzaje do wyboru)

gyros / grecka z fetą /makaronowa / jarzynowa

15zł Zupa

barszcz+krokiet lub bogracz w wazach

48zł Kolacja 1,5 por/os

golonka z kapusta kiszoną zasmażaną
szaszłyk / udko z kurczaka / gołąbki
krokiety ziemniaczane

186 zł – 206 zł/os