

Uroczysty obiad

Propozycja menu

Propozycja I – 75,00 zł

Zupa

Krem pomidorowy z płatkami parmezanu

Danie główne

Roladka schabowa z podgrzybkim

Kluski śląskie

Sałatka z czerwonej kapusty

Deser

Strudel na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną*

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa lub herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Lemoniada 0,25

* powyżej 40 osób organizator zastrzega zmianę

Propozycja II – 88,00 zł

Zupa

Rosół z makaronem i łązką drobiową

Danie główne

Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem, kielbasą, ogórkiem i cebulą 100%

Schab po zbójnicku, zapiekany z kapustą zasmażaną i śmietaną 50%

Panierowana pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i serem pleśniowym 50%

Kluski śląskie 100%

Ziemniaki opiekane 50%

Frytki 50%

Sałatka z czerwonej kapusty 100%

Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy 50%

Surówka z kapusty pekińskiej 50%

Deser

Lody waniliowe z sezonowymi owocami i bitą śmietaną

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa lub herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Lemoniada 0,25

Propozycja III – 115,00 zł

Przystawka

Pasztet pieczony podany z sosem żurawinowym i tymiankową grzanką

Zupa

Krem z brokułów, podany z prażonymi migdałami

Danie gorące

Pikantny schab przekładany boczkiem i mozzarellą 100%

Pierś z indyka z soczystą gruszką i serem pleśniowym 50%

Łosoś z grilla z masłem ziołowo-cytrynowym 50%

Pieczone ziemniaki 100%

Ziemniaki z wody z masłem 50%

Frytki 50%

Warzywa z patelni 100%

Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy 50%

Surówka Coleslaw 50%

Deser

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Napoje

Kieliszek wina stołowego (białe lub czerwone)

Kawa lub herbata

Woda z lodem i cytryną 0,5l

Lemoniada 0,25

Ceny obowiązują przy minimalnej liczbie 10 osób

Hotel zastrzega prawo do zmiany cen do 25% w roku 2020 / 2021.