

PRZYKŁADOWE MENU NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

ZUPY:

- ROSÓŁ PODAWANY Z MAKARONEM LUB PIEROŻKAMI MIĘSNYMI
- KREM Z POMIDORÓW PODAWANY Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW

DRUGIE DANIA:

- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY
- ROLADKI DROBIOWE FASZEROWANE SEREM FETA I SZPINAKIEM
- PIECZEŃ W SOSIE WŁASNYM LUB GRZYBOWYM
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE BOROWIKOWYM
- KOTLET DEVOLAY Z MASŁEM I KOPERKIEM
- DORSZ/HALIBUT PIECZONY W POMIDORACH
- PIECZONY FILET Z ŁOSOSA PODAWANY Z SOSEM CYTRUSOWYM
- PIECZONE KACZE NOGI PODAWANE Z MODRĄ KAPYSTĄ
- ZRAZY WOŁOWE
- BAKŁAŻAN FASZEROWANY WARZYWAMI I PIECZARKAMI

DODATKI:

- ZIEMNIAKI PIECZONE
- ZIEMNIAKI GOTOWANE
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- KASZA PĘCZAK Z DODATKAMI
- RYŻ ŻOŁTY Z DODATKAMI

SURÓWKI:

- Z BIAŁEJ KAPUSTY

- BURACZKI
- KAPUSTA PEKIŃSKA Z OLIWĄ, PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM I DODATKAMI
- MARCHEWKA Z JABŁKIEM
- MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET
- BUKIET WARZYW W AROMATYCZNYM SOSIE PODAWANY NA CIEPŁO

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

- PLATER SERÓW
- PLATER WĘDLIN
- PLATER MIĘS PIECZONYCH
- ROLADKI Z SZYNKI Z MUSEM CHRZANOWYM
- ROLADKI Z ŁOSOSIA WĘDZONEGO NA TOŚCIE
- TATAR WOŁOWY
- TATAR ŚLEDZIOWY
- TATAR Z ŁOSOSIA
- TRADYCYJNE CAPRESE
- JAJA W SOSIE TATARSKIM
- JAJA FASZEROWANE
- GALARETKA DROBIOWA LUB WIEPRZOWA
- TORTILA Z ŁOSOSIEM
- SMALEC Z OGÓRKIEM KISZONYM
- SAVICHE Z ŁOSOSIA

SAŁATKI:

- SAŁATKA BROKUŁOWA Z SEREM FETA, ORZECHAMI ORA DRESINGIEM
- TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA SZWABSKA

- SAŁATKA MAKARONOWA
- SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z OGÓRKIEM KISZONYM, SZCZYPIORKIEM I OLIWĄ
- SAŁATKA WARSTWOWA Z KALAFIOREM, POMIDORAMI, JAJKIEM GOTOWANYM, CEBULĄ I MAJONEZEM

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO:

- BARSZCZ Z KROKIETEM
- ZUPA GULASZOWA
- ZUPA MEKSYKAŃSKA
- FLAKI WIEPRZOWE
- BIGOS Z KIEŁBASĄ
- PAŁECZKI DROBIOWE Z SOSEM KWAŚNYM I CZOSNKOWYM
- PIECZONY CEMEMBERT Z KONFITURĄ

DESERY - CIASTA:

- SERNIK
- JABŁECZNIK
- CIASTO CZEKOLADOWE Z WIŚNIAMI
- RAFAELLO
- LODY

NAPOJE:

- KAWA
- HERBATA
- WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
- SOKI - POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY LUB CZARNEJ PORZECZKI

