



ZUPA (1 do wyboru):

Rosół domowy
Krem pomidorowy z grzankami
Krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE:

1,5 porcji na os., do wyboru 3 rodzaje mięsa

Rolada śląska - wołowa
Roladka drobiowa z serem feta i papryczką jalapeno
Kotlet szwajcarski
Kotlet de volaille
Kotlet schabowy
Dorsz w panierce ziołowej
Danie wegetariańskie/wegańskie (ustalane indywidualnie)

DODATKI (6 do wyboru):

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Ziemniaki puree
Frytki
Placuszki rosti
Kapusta modra
Kapusta zasmażana z boczkiem
Buraczki z chrzanem
Surówki (do wyboru : z białej kapusty, selera, marchwi)
Mix sałat z winegretem
Bukiet warzyw na parze
Kalafior smażony z bułką tartą

DESER (1 do wyboru):

Ciastko 1 szt/os.
Puchar lodowy z musem malinowym

NAPOJE DODATKOWE

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRUSAMI KARAFKA 1L - 13 ZŁ,

SOKI 100% KARAFKA 1l - 17 ZŁ,

NAPOJE GAZOWANE (COLA, FANTA, SPRITE) 0,5l - 15 ZŁ,

LEMONIADA 1L: KLASYCZNA 22 ZŁ, SEZONOWA – 27 ZŁ,

WINO STOŁOWE BIAŁE/CZERWONE KARAFKA 1l - 75 ZŁ

WÓDKA WYBOROWA 0,5 l – 80 ZŁ

Pozostałe napoje - obowiązuje cena w karcie menu

*W przypadku rezerwacji sali udostępniamy ekspres samoobsługowy i bufet herbaciany

Informacje dodatkowe:

Oplata korkowa za wniesienie własnego alkoholu - 15 zł / osoba pełnoletnia

Menu dla dzieci w wieku od 2 do 10 lat – 50% opłaty (otrzymują pół porcji)

Dzieci do lat 2 - gratis

Wniesienie własnego tortu/ciasta - talerzykowe 8 zł

Możliwość skomponowania menu dla osób z dietą



OBIAD PREMIUM 149 zł/ os



ZUPA: 1 do wyboru

Rosół z domowym makaronem
Krem pomidorowy z grzankami
Krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE:

1,5 porcji/na os., do wyboru 3 rodzaje mięsa

Rolada śląska - wołowa
Roladka drobiowa z serem feta i papryczką jalapeno
Kotlet szwajcarski
Kotlet de volaille
Kotlet schabowy
Dorsz w panierce ziołowej
Danie wegetariańskie/wegańskie (ustalane indywidualnie)
Filet z kaczki z pieczonym jabłkiem i żurawiną
Łosoś z pieca z pieprzem cytrynowym
Półdewiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Policzki wołowe

DODATKI: (6 do wyboru)

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Ziemniaki puree
Frytki
Placuszki rosti
Kapusta modra
Kapusta zasmażana z boczkiem
Buraczki z chrzanem
Surówki (do wyboru : z białej kapusty, selera, marchwi)
Mix sałat z winegretem
Bukiet warzyw na parze
Kalafior smażony z bułką tartą

DESER: (1 do wyboru)

Ciastko **1,5** szt/os.

Puchar lodowy z musem malinowym

Panna Cotta z malinami

Domowy sernik wiedeński

Szarlotka domowa

Brownie z chilli

NAPOJE

Kawa/herbata w termosach *

NAPOJE DODATKOWE

WODA NIEGAZOWANA Z CYTRUSAMI KARAFKA 1L - 13 ZŁ,

SOKI 100% KARAFKA 1l - 17 ZŁ,

NAPOJE GAZOWANE (COLA, FANTA, SPRITE) 0,5l - 15 ZŁ,

LEMONIADA 1L: KLASYCZNA 22 ZŁ, SEZONOWA – 27 ZŁ,

WINO STOŁOWE BIAŁE/CZERWONE KARAFKA 1l - 75 ZŁ

WÓDKA WYBOROWA 0,5 l – 80 ZŁ

Pozostałe napoje - obowiązuje cena w karcie menu

*W przypadku rezerwacji sali udostępniamy ekspres samoobsługowy i bufet herbaciany

Informacje dodatkowe:

Oplata korkowa za wniesienie własnego alkoholu - 15 zł / osoba pełnoletnia

Menu dla dzieci w wieku od 2 do 10 lat – 50% opłaty (otrzymują pół porcji)

Dzieci do lat 2 - gratis

Wniesienie własnego tortu/ciasta - talerzykowe 8 zł

Możliwość skomponowania menu dla osób z dietą