

Klasyczne przywitanie chlebem i solą.

Szampan dla każdego.

Zupa: Rosół królewski.

DANIA GŁÓWNE (4 porcje na osobę) 120 gram porcja

Kotlet de volaille z masłem.

Zraz wołowy.

Polędwiczki w sosie kurkowym.

Sakwa dworska w sosie kurkumowym.

Łosoś z warzywami grillowanymi.

Kaczka z jabłkami.

DODATKI

*frytki, ziemniaki z wody, opiekane, kluski śląskie do zraza i kaczki
buraczki, kapusta modra, bukiety surówek*

DESER: 2 porcje ciasta / osoba.

*Klasyczna szarlotka, klasyczny sernik z brzoskwinią, ciasto z galaretką
i borówkami.*

ZAKĄSKI na zimno(3 porcje na osobę) 100 gram porcja

Tatar wołowy.

*Śledź w trzech odstonach (w oleju, w śmietanie z jabłkiem i suszonymi
pomidorami).*

Galarczki drobiowe / galarczki wieprzowe (pół na pół do ilości).

Salatka cesar z kurczakiem.

Salatka grecka.

Schab faszerowany śliwką w galarecie.

Pasztet naszego wyrobu z sosem żurawinowym.

Carpaccio z buraka.

Masło pieczywo.

I KOLACJA - 1 porcja

Szaszłyk drobiowy oraz pierogi z pieca w różnych smakach.

II KOLACJA – 1 porcja

*BoeufStroganow i golonka pieczona w piwie (1/2 porcji do
powyższego)*

III KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem.

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń w trakcie całej uroczystości.