

**Oferta gastronomiczna na przyjęcie komuniyjne**  
Ważna od 01.03.2023r.

Cena za osobę 1str.+2 str.- 185zł

**Obiad:**

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem .....
- Zupa pomidorowa na wywarze warzywnym.....

Na drugie danie proponujemy 2 porcje mięsa na jedną osobę w tym do wyboru 3 rodzaje:

**Z drobiu (porcja ok. 150g mięsa):**

- kotlet de volaille.....
- roladką z porem.....
- udko z kaczki pieczone.....
- pierś z kurczaka z zielonym pesto, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym.....
- sakwa wiedźmy (panierowana z serem i szynką).....
- roladką drobiowa panierowana z boczkiem i serem .....
- kulka drobiowa z warzywami w panierce kukurydzianej.....
- udko z kurczaka faszerowane warzywami

**Z wieprzowiny( porcja ok. 150 g mięsa):**

- kotlet schabowy panierowany lub zapiekany z pieczarkami i serem lub porem i serem
- Szwajcar ( kotlet panierowany z serem).....
- Sakiewki ze schabu z warzywami owinięte boczkiem.....
- Kotlet gospodarza (zawijany z pieczarkami,, cebulą i masłem).....
- Pieczeń z karczku z frankfurtkami.....
- polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym.....

**Z wołowiny (porcja ok. 150g mięsa):**

- rolada tradycyjna z farszem krojonym.....
- bitki wołowe z sosem pieczeniowym.....

**Ryby**

- pstrąg smażony ok.200g-250g.....
- łosoś z grilla 150g porcja.....
- dorsz panierowany 200 g porcja...
- dorsz ze szpinakiem w cieście francuskim.....

**Dodatki do wyboru 2 rodzaje:**

- ziemniaki puree..... - ryż.....
- ziemniaki opiekane - kasza jaglana
- kłuski białe lub ciemne - kasza gryczana lub jęczmienna.....
- frytki.....

**Surówki 4 do wyboru (2 porcje po 100g na jedną osobę):**

- surówka z kiszanej kapusty..... - surówka zielona
- bukiet sałat z ogórkiem, pomidorem i cebulą .....
- surówka z marchewki ze śmietaną lub z pomarańczami.....
- surówka z kapusty białej z buraczkami i majonezem.....
- surówka z porów..... - surówka z czerwonej kapusty
- surówka z selera na słodko..... - młoda kapusta zasmażana z koperkiem
- kapusta czerwona na ciepło..... - zasmażana z grzybami
- buraczki .....
- zielona z ogórkiem i koperkiem

Do obiadu podajemy napoje owocowe 0,5l na osobę

Kawa lub herbata 1 filiżanką na 1 osobę, ciasto( 1 porcja na osobę) i owoce .