

Cena za osobę 1str.+2 str.- 200 zł

**Obiad:**

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem .....
- Krem cebulowy z grzankami.....

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.....
- roladka z porem.....
- udko z kaczki pieczone.....
- pierś z kurczaka z zielonym pesto, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym.....
- sakwa wiedźmy (panierowana z serem camembert i szynką).....
- roladka drobiowa panierowana z boczkiem i serem .....
- kulką drobiowa z warzywami w panierce kukurydzianej.....
- pierś z kurczaka panierowana.....

Z wieprzowiny (porcja ok. 150 g mięsa):

- kotlet schabowy panierowany lub zapiekany z pieczarkami i serem.....
- Szwajcar ( kotlet panierowany z serem).....
- Rolada wieprzowa z papryką, serem, zieloną pietruszką, owinięta boczkiem.....
- Kotlet gospodarza (zawijany z pieczarkami,, cebulą i masłem).....
- Pieczeń z karczku .....
- polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym.....

Z wołowiny (porcja ok. 150g mięsa):

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

- Ryby
- pstrąg z pieca z masłem i koperkiem ok.200g-250g.....
  - łosoś z pieca z masłem czosnkowym 150g porcja.....

Dodatki do wyboru 2 rodzaje:

- ziemniaki puree.....
- ziemniaki opiekane
- kłuski białe lub ciemne
- frytki .....

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

- surówka z kiszonej kapusty.....
- bukiet sałat z ogórkiem, pomidorem i cebulą .....
- surówka z marchewki z pomarańczami.....
- surówka z kapusty białej z marchewką i majonezem.....
- surówka z porów.....
- 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 filiżanka na 1 osobę, ciasto( 1 porcja na osobę) i owoce .