

ZIMA I 2025/26

DWUDANIOWY OBIAD, DESER, ZIMNA PŁYTA
ORAZ DWIE CIEPŁE KOLACJE
KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(napoje gazowane, soki, woda)

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ - **GRATIS!**
TOAST WINEM MUSUJĄCYM, MIODULĄ LUB WARZONKĄ
DLA WSZYSTKICH GOŚCI - **GRATIS!**
W PROMOCJI "WESELE ZIMĄ" WATRA + GRZANE WINO - **GRATIS!**

Obiad

Zupa: Żurek z kiełbasą i jajkiem

Drugie danie serwowane na półmiskach: Medaliony drobiowe z płatkami migdałowymi •
Kotlet schabowy z pieczarkami • Rolada śląska wołowa, sos pieczeniowy • Devolaye

Dodatki: Ziemniaki z wody z koperkiem • Kluski śląskie • Chłopskie frytki

Surówki: Kapusta czerwona gotowana • Buraczki na ostro •
Surówka z marchwi • Kapusta kiszona zasmażana

Deser

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Zimna płyta

Deska wędlin regionalnych • Deska serów • Tymbalik drobiowy •

Ślimaki z ciasta francuskiego z serkiem chrzanowym, salami i oliwkami •

Sałatka z porów • Sałatka jarzynowa •

Mix sałat z brokułami, serem feta i prażonym słonecznikiem •

Śledź z suszonymi pomidorami w oleju • Domowy smalec, ogórek kiszony •

Pieczyno chleb • Masło

Kolacja 1

Jadło Drwala,

czyli placek ziemniaczany z gulaszem i surówką z kiszonej kapusty

Kolacja 2

Barszcz na wędzonce

Krokiet z mięsem lub z kapustą i grzybami

Cena: 350zł/os.

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować.



ZIMA II 2025/26

DWUDANIOWY OBIAD, DESER, ZIMNA PŁYTA
ORAZ DWIE CIEPŁE KOLACJE (w tym jedna w formie bufetu)
KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(napoje gazowane, soki, woda)

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ - **GRATIS!**
TOAST WINEM MUSUJĄCYM, MIODULĄ LUB WARZONKĄ
DLA WSZYSTKICH GOŚCI - **GRATIS!**
W PROMOCJI "WESELE ZIMĄ" WATRA + GRZANE WINO - **GRATIS!**

Obiad

Zupa: Rosół z makaronem i kluskami wątrobowymi
Drugie danie serwowane na półmiskach: Filet z kurczaka z serem camembert i żurawiną •
Kotlet z suszonymi pomidorami i serem mozzarella • Bitki wołowe • Udko z kaczki
Dodatki: Ziemniaki z wody z koperkiem • Kopytka • Ziemniaki pieczone z ziołami
Surówki: Surówka z kapusty pekińskiej • Surówka z selera z orzechami •
Surówka z czerwonej kapusty • Surówka z białej kapusty, trzydniowa

Deser

Crumble z jabłkami, gałką lodów waniliowych, kruszonką i bitą śmietaną

Zimna płyta

Deska wędlin regionalnych • Deska serów •
Paszтет z kaczki z sosem żurawinowo - imbirowym • Karczek ze śliwką w galarecie •
Sałatka pieczarkowa • Sałatka jarzynowa • Sałatka grecka • Ryba po grecku •
Śledź z kiszonym ogórkiem w śmietanie • Leśne grzybki marynowane •
Domowy smalec, ogórek kiszony •
Pieczywo chleb • Masło

Kolacja 1 (bufet)

Golonko pieczone w jarzynach • Żeberka w miodzie • Karkówka pieczona w ziołach •
Filet z kurczaka po cygańsku • Udko z kurczaka faszerowane •
Chłopskie frytki • Kapusta kiszona zasmażana •
Chrzan • Musztarda •
Pierogi ruskie • Pierogi z mięsem • Pierogi z kapustą i grzybami

Kolacja 2

Bogracz, Bigos lub Flaczki serwowane z pieczywem
(do wyboru jedno)

Cena: 379zł/os.

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować.