



S Z A R Ż A S M A K U

PROPOZYCJE MENU DLA GRUP TURYSTYCZNYCH NA ROK 2025

MENU W KWOCIE 75 PLN / OSOBĘ:

ZUPY:

- Krupnik z ziemniakami zabieleny (danie wegetariańskie)
- Zupa jarzynowa z płateczkami (danie wegetariańskie)
- Zupa cebulowa (danie wegetariańskie)
- Zupa ogórkowa (danie wegetariańskie)

DANIA GŁÓWNE:

- Pierogi mix (ruskie i z mięsem)
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Udziec z indyka w sosie słodko – kwaśnym podany z ryżem
- Spaghetti bolognese
- Naleśniki z pieczarkami i warzywami zapiekane z serem i sosem paprykowym (danie wegetariańskie)

DESERY:

- Jabłko pieczone z cynamonem i bitą śmietaną
- Lody waniliowo - czekoladowe z bitą śmietaną
- Delikatny mus śmietankowo – truskawkowy

MENU W KWOCIE 85 PLN / OSOBĘ:

ZUPY:

- Krem kalafiorowy (danie wegetariańskie)
- Zupa pieczarkowa (danie wegetariańskie)
- Zupa pomidorowa (danie wegetariańskie)
- Rosół z makaronem

DANIA GŁÓWNE:

- Filet z indyka w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami i surówką z białej kapusty
- Schab pieczony z sosem myśliwskim z ziemniakami i modrą kapustą
- Zrazy zawijane z farszem cebulowym w sosie kminkowym z ziemniakami i surówką z kapusty czerwonej
- Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym z ziemniakami i sałatką colesław
- Udko z kurczaka z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej
- Miruna panierowana z frytkami i surówką z kapusty kiszanej

DESERY:

- Szarlotka domowa
- Lody waniliowo - czekoladowe z bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem truskawkowym
- Mus czekoladowy z sosem wiśniowym

MENU W KWOCIE 120 PLN / OSOBĘ:

PRZYSTAWKI:

- Pasztet pieczony z suszoną żurawiną w sosie tatarskim
- Śledź z cebulką w śmietanie z jabłkiem (danie wegetariańskie)
- Rolada z kurczaka z suszonymi śliwkami w sosie ze słodkiej papryki
- Sałatka ze świeżych warzyw z sosem winegret (danie wegetariańskie)

ZUPY:

- Żurek staropolski
- Krem brokułowy z grzankami (danie wegetariańskie)
- Krem pomidorowo – selerowy (danie wegetariańskie)
- Barszcz ukraiński z ziemniakami (danie wegetariańskie)

DANIA GŁÓWNE:

- Szynka wieprzowa pieczona w ziołach z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi
- Udziec indyjski ze szpinakiem w sosie czosnkowym z ryżem i warzywami
- Filet z kurczaka w sosie porowo-jabłkowym z ziemniakami opiekany i bukietem sałat
- Żeberka wieprzowe w sosie z palonego czosnku z opiekany ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Schab pieczony z jabłkami i sezamem z puree selerowym i piklowanymi plasterkami buraka

DESERY:

- Szarlotka domowa
- Lody waniliowo - czekoladowe z bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem truskawkowym
- Mus czekoladowy z sosem wiśniowym

W CENIE ZESTAWÓW WODA MINERALNA NIEGAZOWANA

KAWA LUB HERBATA 10,00 PLN / OSOBĘ

LAMPKA WINA LUB PIWO 18,00 PLN / OSOBĘ

PIECZYWO 2,00 PLN / OSOBĘ

+ DODATKOWA OPŁATA ZA SERWIS 5,00 PLN / OSOBĘ

OFERTA DLA GRUP OBOWIĄZUJE POWYŻEJ 20 OSÓB

PRZY ALERGIACH MOŻLIWA DOPŁATA DO DAŃ SPECJALNIE PRZYGOTOWYWANYCH