

# MENU NA POPRAWINY

Cena: **105 zł** za osobę

## Zupa do wyboru:

- krem z pieczonego buraka
- krem czosnkowy
- żurek

## Salatki 2 do wyboru:

- z makaronem
- z brokułami
- śledziowa

## Mięsa – w ilości 1,5szt/os gatunkowo tak, jak w 1 dniu

## Kapusty + surówki – ilościowo i gatunkowo tak, jak w pierwszym dniu

## Dodatki:

- kluski jasne + dufinki

## Desery :

- torcik lodowy (waniliowo-czekoladowe) z musem owocowym
- kawa i ciastka z pierwszego dnia

## Kolacja na ciepło podawana wieloporcjowo 1szt/os mięsa

- golonko
- karczek z grilla z macerowaną cebulką
- kotlet po bawarsku
- tradycyjny schabowy
- krupnioki
- swojskie pierogi podsmażane (z mięsem, kapustą i grzybami)
- kapusta kiszona zasmażana
- surówka z ogórka kiszzonego
- ziemniaki z pieca
- ciaperkapusta

## Zimna płyta standardowo podawana jest na półmiskach:

- półmisek wędlin i serów
- wybór mięs pieczonych
- jajka z dodatkami
- grzybki, papryka
- patisony konserwowe
- śledzie (matjas w oleju, matjas korzenny,)
- śledź po japońsku
- tymbaliki z szynki w galarecie
- tymbaliki z kurczaka w galarecie
- pieczywo i masło