

KOMUNIA/CHRYZCINY - JADŁOSPIS**Obiad:**

I danie :

Rosół z makaronem

II danie do wyboru: / dwa mięsa na 1 osobę/

Kotlet de - volaille / drobiowy/, Kotlet schabowy, ziemniaki, mizeria, surówka z marchwi, surówka z czerwonej kapusty lub

Kotlet drobiowy, schab z pieczarkami, ziemniaki, surówka wiosenna, surówka z czerwonej kapusty, surówka z białej kapusty

Deser do wyboru:

Lody z owocami i bitą śmietaną lub

Tort

Owoce / banan, mandarynka, winogrono/

Napoje gorące z dodatkami:

Kawa

Herbata

Napoje zimne / 1 litr napoju na 1 osobę/

Ciasto i ciasteczka na stoły

Zimna płyta:

Pólmiski z wędliną /4 dkg na osobę/

Salatki -2 rodzaje do wyboru: sos tatarski, meksykańska, chrzan tarty z jajkiem, jarzynowa, z selera marynowanego, grecka, warstwowa /po 8 dkg na osobę/

Pieczyno

Do wyboru:

Faworki drobiowe / 1 szt na osobę/, pałki z kurczaka / 1 szt na osobę/ lub

Faworki drobiowe / 1 szt na osobę/, nugetssy drobiowe z sosem czosnkowym / 2 szt na osobę/

Danie gorące – do wyboru:

Krokiety z barszczem

Gulasz drobiowy

Strogonof

CENA: 105 ZŁ/OSOBY

Dzieci do 7 roku życia ½ ceny

KOMUNIA/CHRZCINY - JADŁOSPIS

Obiad:

I danie do wyboru:

Rosół z makaronem lub krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

II danie: / 2 mięsa na osobę w trzech rodzajach do wyboru/

Kotlet de – vollaile / drobiowy/,

kotlet schabowy,

roladka wieprzowa zawijana,

sakiewka ze schabu,

kotlet po szwajcarsku,

filet drobiowy w winie,

kotlet drobiowy,

schab z pieczarkami,

roladka drobiowa ze szpinakiem,

ziemniaki, mizeria, surówka z marchwi, surówka z czerwonej kapusty

Deser:

Tort

Lody z owocami i bitą śmietaną

Owoce / banan, mandarynka, winogrono/

Kawa, herbata

Napoje zimne / 1 litr napoju na 1 osobę/

Ciasto i ciasteczka na stoły

Zimna płyta:

Schab pieczony /4 dkg na osobę/

Sałatki -2 rodzaje do wyboru: sos tatarski, meksykańska, chrzan tarty z jajkiem, jarzynowa, z selera marynowanego, grecka, warstwowa, z kurczaka z gyrosem / 10 dkg na osobę w dwóch rodzajach/

Galaretka z drobiu /1 szt na osobę/

Faworki drobiowe, filet z brzoskwinia /po 1 szt na osobę /, nugetssy z sosem czosnkowym lub ketchupowym / 2 szt na osobę/

Pieczyno

Danie gorące – do wyboru:

Pieczeń z karkówki lub ze schabu z kluskami śląskimi i surówką z kapusty włoskiej z majonezem

Udka pieczone z frytkami i surówką pekińską

Kotlet po szwajcarsku, dufinki, surówka z czerwonej kapusty

CENA: 130ZŁ/OSOBY

Dzieci do 7 roku życia ½ ceny

KOMUNIA/CHRZCINY - JADŁOSPIS

Obiad:

I danie do wyboru:

Rosół z makaronem,

krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym,

krem brokułowo-kalafiorowy z groszkiem ptysiowym

II danie: / 2,5 mięsa na osobę w trzech rodzajach do wyboru/

Kotlet de – vollaile / drobiowy/,

kotlet schabowy,

roladka wieprzowa zawijana,

sakiewka ze schabu,

kotlet po szwajcarsku,

filet drobiowy w winie,

kotlet drobiowy,

udka pieczone

schab z pieczarkami,

roladka drobiowa ze szpinakiem,

pieczeń ze schabu

ziemniaki, mizeria, surówka z marchwi, surówka z czerwonej kapusty

Deser:

Tort

Lody z owocami i bitą śmietaną

Owoce / banan, mandarynka, winogrono/

Kawa, herbata

Napoje zimne / 1 litr napoju na 1 osobę/

Ciasto i ciasteczka na stoły

Zimna płyta:

Półmiski z wędliną /6 dkg na osobę/

Sałatki -2 rodzaje do wyboru: sos tatarski, meksykańska, chrzan tarty z jajkiem, jarzynowa, z selera marynowanego, grecka, warstwowa, z kurczakiem i gyrosem / 10 dkg na osobę w dwóch rodzajach/

Galaretki z drobiu lub jajko zawijane w szynce /1 szt na osobę do wyboru/

Schab w galarecie, szynka z chrzaniem w galarecie / 1 szt na osobę w dwóch rodzajach np. 30 osób =15 szt schab + 15 szt szynka /

Po jednej przekąsce na 1 osobę w trzech rodzajach do wyboru:

Faworki z kurczaka

Kuleczki mięsne z pieczarkami marynowanymi

Jajka panierowane z chrzaniem

Pałki z kurczaka

Nugetssy z sosem czosnkowym lub ketchupowym

Schab pieczony

Filet drobiowy z brzoskwinia

Pieczyno

Danie gorące – do wyboru:

Pieczeń z karkówki lub ze schabu, kluski śląskie surówka z włoskiej kapusty

Kotlet po szwajcarsku, dufinki, surówka z pekińskiej kapusty

Roladka drobiowa ze szpinakiem, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty

Filet drobiowy w winie, kluski śląskie, małe marchewki gotowane

CENA: 145ZŁ/OSOBY

Jadłospis obowiązuje przy imprezach min. 30 osób

Dzieci do 7 roku życia ½ ceny

WESELE - JADŁOSPIS

wersja I

Obiad:

Rosół z makaronem lub krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

2,5 mięsa na 1 osobę w 3 rodzajach:

Kotlet drobiowy

Udko pieczone

Kotlet devolaj drobiowy z serem żółtym

„Ucho sołtysa”

Roladka wieprzowa zawijana

Kotlet po szwajcarsku

Kotlet schabowy

Ziemniaki

Zestaw surówek: /3 rodzaje do wyboru/

Mizeria

Surówka z marchwi

Surówka z czerwonej kapusty

Ćwikła z chrzanem

Deser:

Lody z owocami i bitą śmietaną

Owoce

Napoje gorące z dodatkami: kawa , herbata

Napoje zimne / 2 litry napoju na 1 osobę/

Zimna płyta :

Półmiski z wędliną i kabanosem /4 dkg na osobę/

Galaretka z drobiu /1 szt na osobę/

Śledzie -2 rodzaje: po węgiersku, po japońsku, w śmietanie, / 1 szt na osobę/

Sałatki -3 rodzaje do wyboru: sos tatarski, meksykańska, chrzan tarty z jajkiem, jarzynowa, z selera marynowanego, warstwowa, grecka, z kurczakiem i gyrosem /po 10 dkg na osobę/

Zimne zakąski:

Schab pieczony / 1 szt na osobę/

Faworki drobiowe / 1 szt na osobę/

Filet z brzoskwinia / 1 szt na osobę/

Nugetssy z sosem czosnkowym lub ketchupowym / 2 szt na osobę/

Pieczyno

Dania gorące :

Kotlet po szwajcarsku, frytki, surówka z włoskiej kapusty

Roladka drobiowa ze szpinakiem, kluski śląskie, surówka z kapusty pekińskiej

Strogonof z pieczywem

Orkiestra, alkohol / w tym szampan na przywitanie / we własnym zakresie.

CENA 185 ZŁ / OD OSOBY

WESELE - JADŁOSPIS

wersja II

Obiad:

Rosół z makaronem lub krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

2,5 mięsa na 1 osobę w 4 rodzajach:

„Ucho sołtysa”

Udka pieczone

Kotlet devolaj drobiowy z serem żółtym

Kotlet po szwajcarsku

Kotlet schabowy

Roladka wieprzowa zawijana

Sakiewka ze schabu

Filet drobiowy w winie

Kotlet drobiowy

Roladka drobiowa ze szpinakiem

Ziemniaki

Zestaw surówek: /3 rodzaje/

Mizeria

Surówka z marchwi

Surówka z czerwonej kapusty

Deser:

Lody z owocami i bitą śmietaną

Owoce

Napoje gorące z dodatkami: kawa , herbata

Napoje zimne / 2 litry napoju na 1 osobę/

Zimna płyta :

Schab pieczony / 4dkg na osobę/, filet drobiowy pieczony / 4 dkg na osobę/

Galaretki z drobiu lub jajko zawijane w szynce /1 szt na osobę/

Schab w galarecie, szynka z chrzanem w galarecie / 1 szt na osobę w dwóch rodzajach/

Salatki -3 rodzaje do wyboru: sos tatarski, meksykańska, chrzan tarty z jajkiem, jarzynowa, z selera marynowanego, warstwowa, grecka, z kurczakiem i gyrosem /po 10 dkg na osobę/

Śledzie -2 rodzaje: po węgiersku, po japońsku, w śmietanie, / 1 szt na osobę/

Faworki drobiowe / 1szt na osobę/

Filet z brzoskwinia / 1szt na osobę/

Pałki z kurczaka / ½ szt na osobę/

Nugetssy z sosem czosnkowym lub ketchupowym / 2 szt na osobę/

Pieczyno

Dania gorące :

Pieczeń z karkówki, kluski śląskie, surówka z włoskiej kapusty

Kotlet po szwajcarsku, dufinki, surówka z pekińskiej kapusty

Gulasz drobiowy z pieczywem

Ciasta, tort, orkiestra, alkohol, / w tym szampan na przywitanie / we własnym zakresie.

CENA 200 Zł / OD OSOBY