

Menu propozycja I- cena 28 zł/ osoba

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne

- Pierś z kurczaka w złotej panierce
- Ziemniaki gotowane z dodatkiem masła i koperku
- Surówka z białej kapusty
- groszek z marchewką
- Soki (pomarańczowy, jabłkowy,) do obiadu – 0,25 l/ osoba
- Woda serwowana w dzbankach z cytryną i miętą – 0,25l osoba

Deser

- Ciasto -1 szt/ osoba
- Kawa, herbata

Menu propozycja II- cena 34 zł/ osoba

Zupa- 1 do wyboru

- Rosół z makaronem
- krem z pomidorów z grzankami

Danie główne –2 do wyboru (2 szt./osoba- porcja 80g)

- tradycyjny kotlet schabowy w panierce
- Pierś z kurczaka w złotej panierce
- pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- udko z kurczaka po grecku

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Surówka z białej kapusty
- Buraczki na ciepło

Napoje:

- Soki (pomarańczowy, jabłkowy,) do obiadu – 0,25 l/ osoba
- Woda serwowana w dzbankach z cytryną i miętą – 0,25l osoba

Deser

- Ciasto serwowane na paterach- 2 szt./osoba
- Kawa, herbata

Menu propozycja III- cena 45 zł/ osoba

Zupa- 1 do wyboru

- Rosół z makaronem
- krem z czerwonych warzyw z prażonymi pestkami dyni
- krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowymi

Danie główne: 3 do wyboru (3 szt./osoba- porcja 80g)

- Kotlet de Volaille
- Kotlet schabowy w panierce
- Zrazy wieprzowe w sosie
- Kotlet z piersi kurczaka
- Pieczeń wieprzowa w sosie

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Warzywa gotowane na parze

Napoje:

- Soki (pomarańczowy, jabłkowy,) do obiadu – 0,25 l/ osoba
- Woda serwowana w dzbankach z cytryną i miętą – 0,25l osoba

Deser:

- Ciasto serwowane na paterach 3 szt/ osoba
- Kawa, Herbata

Menu propozycja IV- cena 55 zł/ osoba

Zupa- 1 do wyboru

- Rosół z makaronem
- krem z czerwonych warzyw z prażonymi pestkami dyni
- krem z brokułów z serem

Danie główne: 3 do wyboru (3 szt./osoba- porcja 80g)

- Kotlet de Volaille
- Kotlet schabowy w panierce
- Zrazy wieprzowe w sosie
- Kotlet z piersi kurczaka
- Pieczeń wieprzowa w sosie

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Warzywa gotowane na parze

Napoje:

- Soki (pomarańczowy, jabłkowy,) do obiadu – 0,25 l/ osoba
- Woda serwowana w dzbankach z cytryną i miętą – 0,25l osoba

Deser:

- Ciasto serwowane na paterach 3 szt/ osoba
- Kawa, Herbata

