



PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS NA PRZYJĘCIE WESELNE

I PODANIE - DANIE GŁÓWNE

- 1.ROSÓŁ Z MAKARONEM DOMOWYM /100%/
- 2.SCHAB ZAWIJANY W SOSIE /100%/
- 3.KARCZEK W SOSIE PIECZENIOWYM LUB ŻURAWINOWYM /80%/ lub PULPECIKI W SOSIE PIECZARKOWYM
- 4.DEVOLAJ /80%/
- 5.KOTLET SZWAJCARSKI /80%/
- 6.BUKIET SURÓWEK
- 7.FRYTKI
- 8.ZIEMNIAKI
- 9.KLUSKI ŚLASKIE
- 10.BURACZKI ZASMAŻANE LUB KAPUSTA MŁODA ZASMAŻANA

II PODANIE OBIADOWE - KOLACJA

- 1.BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM /100%/
- 2.GOŁONKA W PIWIE /80 %/
- 3.KOTLET MIELONY ZAWJANY BOCZKIEM /80%/
- 4.BIGOS DOMOWY LUB KAPUSTA ZASMAZANA

III PODANIE OBIADOWE

- 1.FLAKI WOŁOWE
- 2.KOTLET W MIGDAŁACH/80%/
- 3.KOTLET KRÓLEWSKI/80%/
- 4.PAŁECZKI PIECZONE Z WARZYWAMI KRÓLEWSKIMI /80 % /
- 5.PIECZONE ZIEMNIACZKI POSYPANE ZIOŁAMI

IV PODANIE OBIADOWE

- 1.ŻUREK Z BIAŁA KIEŁBASKA

ZAKASKI ZIMNE

- 1.KURCZAK FASZEROWANY
- 2.SCHAB W SOSIE TATZZIKI
- 3.GALANTYNA Z DROBIU
- 4.ŚLEDŹ W PIERZYNCIE
- 5.GALARETKA Z DROBIU
- 6.SAŁATKA WIOSENNA
- 7.BABECZKI NADZIEWANE PIECZARKAMI
8. NAPÓJ FIRMOWY
- 9.KAWA HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

DESER

- 1.LODY Z MUSEM OWOCOWYM

CENA – 130 zł /OSOBA

DODATKOWO PROPONUJEMY PŁONACY PROSIAK LUB PŁONACY UDZIEC cena 600 zł