



## Menu okolicznościowe – propozycja

110 zł osoba

### Zupa do wyboru:

*Rosół, żurek, forszmak (gulaszowa), barszcz czerwony z pielmieni, krem z pomidora z mozzarellą, krem z białych warzyw*

### Obiad w półmiskach w stole do wyboru 3 rodzaje:

pierogi do wyboru z naszej karty menu  
pierś z kurczaka pieczona w pesto  
udo kacze z jabłkami i pomarańczą  
pałki z kurczaka  
devolaj z masłem i pietruszką  
łosoś w sosie cytrusowym  
dorsz w sosie cebulowym  
sandacz w kurkach  
połudwiczki wieprzowe w sosie grzybowym  
pieczeń z karkówki w powidłach  
pieczeń z indyka nadziewana szpinakiem z białym winem

### Dodatki do obiadu:

*(Do wybory po 2 rodzaje)*

Ziemniaki z wody  
Ziemniaki opiekane w ziołach  
Kopytka  
Kluski śląskie  
Ryż, kasza  
kus kus z warzywami

*(Do wybory po 2 rodzaje )*

Mix sałat z sezonowymi warzywami  
Kapusta kiszona  
Marchewka z ananasem  
Pomidory z cebulką z oliwą z oliwek

*(Do wybory po 2 rodzaje )*

Fasolka szparagowa z pestkami i oliwą  
Buraczki zasmażane  
Kapusta zasmażana z boczkiem  
kapusta czerwona z jabłkiem i oliwą  
Marchewka z groszkiem

### Deser:

Dwa rodzaje ciast z oferty Capuccino Cafe

### Bufet ciepłych i zimnych napoi

Kawa i herbata z termosów w formie bufetu oraz dwa rodzaje soków i woda mineralna bez ograniczeń

