

## MENU SZAFIROWE

### I DANIE:

Rosół z makaronem  
Zupa grzybowa z makaronem

### II DANIE:

Śląską rolada z kruchej wołowiny, faszerowana aromatyczną cebulką z boczkiem i ogórkiem kiszonym, podana z kłuskami śląskimi i surówką z warzyw mieszanych

### II DANIE DLA DZIECI:

Warkocze z fileta drobiowego w słodkim sosie ananasowym z literkami ziemniaczanymi i kompozycją surówek

### III DANIE:

(podane na półmiskach)  
Grillowane pałeczki z kurczaką  
Bigos

### IV DANIE:

Pieczeń z karkówką w sosie holenderskim z ziemniakami z wody oraz sałatką Coleslaw

### V DANIE:

Barszcz czerwony, aromatyzowany czosnkiem, serwowany z pulchnym pasztecikiem

### PRZYSTAWKI:

Włoską sałatką jarzynową, podana na listkach rucoli  
Sałatką Waldorf z orzechami  
Matias w oleju z cebulą  
Schab po warszawsku  
Jaja faszerowane w kółku smakach w otoczce ziół  
Deska serów  
Wybór polskich wędlin oraz mięs pieczystych  
Sałata lodowa z pomidorkami koktajlowymi w sosie balsamicznym.

### DESERY:

Owoce sezonowe i cytrusy  
Rozmaitości ciast  
Lody

### NAPoje:

Kawa, herbata  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Napoje owocowe  
Coca Cola, Fanta, Sprite  
(bez limitu)

**Koszt menu na osobę: 190 PLN brutto\***

\*Cena zawiera podatek VAT