



Oferta menu VIII

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Bitki wołowe w sosie własnym/pieczone pałeczki i filety z kurczaka w marynacie ze świeżych ziół

Ziemniaki gotowane posypane koperkiem/kasza bulgur z ziołami

Tradycyjna surówka z kapusty kiszonej domowej, marchewki i jabłuszka/tradycyjna mizeria

Przekąski na zimno

Pieczone mięsa w ziołach i domowe wędliny

Wykwintne gatunki sera podane z oliwkami/winogronami

*Tatar wołowy w otoczeniu kaparów, drobno posiekanych cebulek i ogórków
Carpaccio z pieczonych buraczków i sera bałkańskiego polane aksamitnym sosem musztardowym , podane z rukolą lub roszpuką i prażonymi pestkami*

Salatki

*Salatka ze szpinaku ,suszonych pomidorów i sera bałkańskiego w sosie jogurtowo czosnkowym ze świeża bazylii bogato obsypane prażonymi ziarnami słonecznika
Salatka z melona ,pomidorków koktajlowych, oliwek, mozarelli w towarzystwie szynki parmeńskiej i świeżej bazylii, podane na liściach sałaty lodowej*

Deser

Tradycyjna szarlotka domowa/ ciasto czekoladowe z migdałami

Dodatki

Pieczywo mieszane, pszenne, żytnie, razowe, pełnoziarniste

Napoje

Kawa, herbata według spożycia

Sok pomarańczowy, jabłkowy, cola, woda mineralna w dzbankach według spożycia

Cena pakietu 244pln/osoba