



## **OSTATKI 02.03.2019**

### **130 ZŁ/OSOBA**

#### **PRZYSTAWKA:**

- FILO – PASTRO PODANE NA SALSIE ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW

#### **DANIE GORĄCE:**

- POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE DIJON, GNOCCHI BURACZANE, SURÓWKA WIELOWARZYWNA

#### **DRUGIE DANIE GORĄCE:**

- ROLADKA DROBIOWA Z GRUSZKĄ I SERM BRIEE
- KARKÓWKA FLAMBIROWANA ŻUBRÓWKĄ Z DODATKIEM SMAŻONEJ KAPUSTY PEKIŃSKIEJ
- CZĄSTKI ZIEMNIACZANE
- MIX SURÓWEK

#### **PO PÓŁNOCY:**

- BARSZCZYK Z SAJGONKĄ WARZYWNA

## **PRYZYSTAWKI:**

- TATAR WOŁOWY
- PÓLMISEK WĘDLIN WŁASNEGO WYSZYNKU
- ŚLEDŹ Z KURKAMI
- SAKIEWKI Z SZYNKI PARMIEŃSKIEJ Z SEREM FETA I SUSZONYMI POMIDORAMI
- ROLADKI Z SZYNKI I SERA
- JAJKA FASZEROWANE
- SCHAB SOUS – VIDE Z MUSEM JAJECZNO CHRZANOWYM
- PIKLE
- OWOCE W BEKONIE PODANE NA RUKOLI Z MALINOWYM SOSEM BALSAMICZNYM
- SAŁATKA PIECZARKOWA
- SAŁATKA CEZAR
- PIECZYWO

## **BUFET SŁODKOŚCI:**

- CIASTA Z HOTELOWEJ CUKIERNI
- MUFFINKI
- BABECZKI Z OWOCAMI
- RURKI Z KREMEM
- BEZIKI
- JABŁKA W CIEŚCIE FRANCUSKIM
- PATERA OWOCÓW
- KAWA, HERBATA
- WODA, SOKI
- NAPOJE GAZOWANE

