

NAZWISKO, IMIĘ:
NR. KONTAKTOWY:
DATA:
GODZINA:
ILOŚĆ OSÓB:


OGRÓDEK
RESTAURACJA



MENU KOMUNIJNE

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z LANYMI KLUSKAMI I PIETRUSZKĄ

DRUGIE DANIE /2,5 PORCJI NA OSOBE/

KURCZAK GOTOWANY Z RYŻEM I BIAŁYM SOSEM
KOTLET DE VOLAILLE
ZRAZ WIEPRZOWY W SOSIE WŁASNYM
SCHAB W KAPUŚCIE Z POMIDOREM
DORSZ NA WARZYWACH W SOSIE POROWYM

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
PIECZONE ZIEMNIAKI
FRYTKI BELGIJSKIE

BUKIET WARZYW Z PALONYM MASŁEM
3 RODZAJE SURÓWEK SEZONOWYCH

DESER

LODY Z GORĄCYM SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ, WODA GAZOWANA

**SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY**

NAZWISKO, IMIĘ:
NR. KONTAKTOWY:
DATA:
GODZINA:
ILOŚĆ OSÓB:

**OGRÓDEK**
RESTAURACJA



MENU KOMUNIJNE

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z LANYMI KLUSKAMI I PIETRUSZKĄ

DRUGIE DANIE /2,5 PORCJI NA OSOBĘ/

KURCZAK GOTOWANY Z RYŻEM I BIAŁYM SOSEM
TRADYCYJNY KOTLET DE VOLAILLE
SCHAB Z KOŚCIĄ Z KARMELIZOWANYMI JABŁKAMI
FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY LEŚNYMI GRZYBAMI W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU
ZRAZ WIEPRZOWY W SOSIE WŁASNYM

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
FRYTKI BELGIJSKIE
3 RODZAJE SURÓWEK SEZONOWYCH

SŁODKI BUFET

CIASTA- WE WŁASNYM ZAKRESIE LUB ISTNIEJE OPCJA ZAMÓWIENIA DOMOWYCH CIAST W RESTAURACJI

W MENU:

WATA CUKROWA
KARMELOWY POPCORN
CROISSANTY CZEKOLADOWE
MINI PĄCZUSIE

PRZEKĄSKI

SALAATKA GRECKA Z FETA I OLIVKAMI
TURECKI BUREK ZE SZPINAKIEM I SOSEM TZATZIKI
GOFRY ZIEMNIACZANE Z PSTRĄGIEM WĘDZONYM
BUŁECZKI BAO Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ, CZERWONĄ KAPUSTĄ I ŚLIWKAMI
GALARETKI DROBIOWE
KEBAB Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI
NUGGETSY I SKRZYDEŁKA Z DIPAMI
PIECZYWO I MASEŁKO

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

**(NAPOJE NIEGAZOWANE BEZ LIMITU- 25 ZŁ/OS.
NAPOJE NIEGAZOWANE I GAZOWANE- 35 ZŁ/OS)
OPCJA DOMÓWIENIA LODÓW DO MENU 25 ZŁ/OS**

NAZWISKO, IMIĘ:
NR. KONTAKTOWY:
DATA:
GODZINA:
ILOŚĆ OSÓB:

**OGRÓDEK**
RESTAURACJA



MENU KOMUNIJNE

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z LANYMI KLUSKAMI I PIETRUSZKĄ

DRUGIE DANIE /2,5 PORCJI NA OSOBE/

KURCZAK GOTOWANY Z RYŻEM I BIAŁYM SOSEM
ESKALOPKI Z INDYKA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ Z PRAWDZIWKAMI
ROLADKI Z KACZKI ZE ŚLIWKĄ, CZERWONĄ KAPUSTĄ I MALINAMI
ZRAZ WIEPRZOWY W SOSIE WŁASNYM

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
FRYTKI BELGIJSKIE
PIECZONE ZIEMNIAKI
3 RODZAJE SURÓWEK SEZONOWYCH
KALAFIOR Z MASŁEM I BUŁKĄ TARTĄ

PRZEKĄSKI

SALAATKA CESAR Z KURCZAKIEM I TARTYM PARMEZANEM
TURECKI BUREK ZE SZPINAKIEM Z SOSEM TZATZIKI
GOFR ZIEMNIACZANY Z PSTRĄGIEM WĘDZONYM
BUŁECZKI BAO Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ, CZERWONĄ KAPUSTĄ I ŚLIWKAMI
NUGGETSY I SKRZYDEŁKA Z DIPAMI
CROISSANTY Z BEKONEM I WARZYWAMI
KEBAB Z DOMOWYMI FRYTKAMI
KREWETKI W CIEŚCIE NA SALATCE Z MARCHEWKI I POMARAŃCZY

KOLACJA

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM
PIECZONE ŻEBERKA W CAŁOŚCI W SOSIE BBQ Z TALARKAMI ZIEMNIACZANYMI NA BLANSZOWANYCH
WARZYWACH W MIODZIE Z TYMIANKIEM
LUB
DORSZ W PANKO NA SALATCE Z POMIDORÓW

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

**(NAPOJE NIEGAZOWANE BEZ LIMITU- 25 ZŁ/OS.
NAPOJE NIEGAZOWANE I GAZOWANE- 35 ZŁ/OS)
OPCJA DOMÓWIENIA LODÓW DO MENU 25 ZŁ/OS**