

## ZUPA

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem – 5,00 zł
- Pomidorowa z ryżem lub makaronem – 5,00 zł
- Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym – 7,00 zł
- Zupa z grzybów z naszych lasów z makaronem – 8,00 zł
- Zupa borowikowa z ziemniakami lub grzankami – 8,00 zł
- Krem pieczarkowy z grzankami z ciemnego pieczywa – 8,00 zł

## DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH

### Mięsa - 5 rodzajów maksymalnie do wyboru

**1,5 szt./os – 29,00 zł**

**2 szt./os – 34,00 zł**

**2,5 szt./os – 39,00 zł**

**3 szt./os – 44,00 zł**

- |  |  |
|--|--|
| 1. Rolada śląska wieprzowa                                   | 10. Pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych   |
| 2. Rolada śląska wołowa – dopłata 5,00 zł/szt                | 11. Filet z kurczaka po hawajsku z ananasek i żurawiną   |
| 3. Filet z kaczki – dopłata 5,00 zł/szt                      | 12. Kotlet de volaille z masłem ziołowym i żółtym serem  |
| 4. Zrazy mielone z pieczarkami                               | 13. Udko z kurczaka zarumienione na złoto  |
| 5. Cordon blue: schab, blue cheese, szynka – dopłata 3,00 zł | 14. Dwojak (kotlet wieprz. – drob.) z pomidorami suszonymi, boczkiem i serem brie, zawijany szynką parmeńską |
| 6. Schab faszerowany szynką i papryką                        | 15. Roladka drobiowa z farszem szpinakowym i fetą  |
| 7. Schab na sposób szwajcarski z pieczarkami i serem         | 16. Sakiewki ze schabu nadziewane grzybami i kapustą   |
| 8. Kotlet schabowy w panierce                                | 17. Rolada z indyka z warzywami  |
| 9. Pieczeń z karczku w ziołach, peklowana                    |  |

### Dodatki – 2 rodzaje do wyboru:

- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie białe/ciemne
- Ziemniaki „po chłopsku” zapiekane z boczkiem i cebulką
- Ziemniaki opiekane
- Frytki

### Surówki i sałatki – 3 rodzaje do wyboru:

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Kapusta czerwona na ciepło   | 5. Surówka z selerem i rodzynkami            |
| 2. Surówka z białej kapusty     | 6. Surówka z marchwi z jabłkiem lub chrzanem |
| 3. Surówka z czerwonej kapusty  | 7. Surówka z pora                            |
| 4. Surówka z kapusty pekińskiej | 8. Surówka z kapusty kiszzonej               |

## DESER

- Sernik z pieca z bitą śmietaną i gałką lodów – 9,00 zł
- Gorący jabłecznik z bitą śmietaną i gałką lodów – 9,00 zł
- Lody w pucharkach z bitą śmietaną i owocami – 9,00 zł
- Panna cotta z owocami i polewą – 9,00 zł

### Torty i ciasta

- Tort okrągły: duży, średnica 28 cm, około 22 kawałki – 90,00 zł/szt
- Tort okrągły: średni, średnica 23 cm, około 16 kawałki – 60,00 zł/szt
- Tort okrągły: mały, średnica 16 cm, około 10 kawałki – 40,00 zł/szt
- Tort prostokątny: duży około 60 – 80 kawałków – 200,00 zł/szt
- Tort prostokątny: średni około 30 – 40 kawałków – 160,00 zł/szt
- Tort prostokątny: mały około 20 – 30 kawałków – 120,00 zł/szt
- Ciasto własnej produkcji (wyroby piekarni „KŁOS”) – 4,00 zł/szt

### Napoje gorące

- Kawa oraz herbata w termosach – bez ograniczeń – 3,00 zł/os



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE

### PRZEKĄSKI ZIMNE

**zestaw 6 przekąsek – 19,00 zł/os**

**zestaw 8 przekąsek – 24,00 zł/os**

**zestaw 10 przekąsek – 27,00 zł/os**

1. Patera polskich wędlin oraz chrzan
2. Deska serów żółtych i pleśniowych z winogron. i orzech.
3. Półmisek pieczeni mieszanych i roladek drobiowo – wieprzowych, podanych z sosami
4. Paszteciki w cieście francuskim
5. Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką
6. Zawijańce czosnkowe ze schabu z boczkiem
7. Mięsa grillowane w sosie barbecue
8. Naleśniki po meksykańsku
9. Pomidor z serem mozzarella
10. Jajka w sosie tatarskim lub pastami faszerowane
11. Marynaty: ogórek, pieczarki, papryka, kukurydza, klopsiki marynowane, ser, kabanosy
12. Galantyna z drobiu
13. Galaretki drobiowa
14. Plastry indyka nadziewane warzywami w galarecie
15. Szynka nadziewana pastą chrzanową w galarecie
16. Szynka glazurowana, nadziewana szparagami i pastą
17. Rillettes z łososia
18. Ryba opiekana w zalewie pomidorowej
19. Sandacz lub łosoś w galarecie
20. Dorsz w cieście francuskim, sos śmietankowo – cytry.
21. Śledź w oleju z ogórkiem i cebulką lub w sosie salsa
22. Śledź w pomidorach z oliwkami
23. Tradycyjna sałatka jarzynowa
24. Sałatka hrabska z ananase
25. Sałatka brokułowa ze słonecznikiem i skwarkami boczku
26. Sałatka z fasolki szparagowej
27. Sałatka z makaronem i wędzonym kurczakiem
28. Sałatka grecka z serem feta
29. Sałatka z tortellini
30. Mix sałat z wędzonym łososiem, słonecznikiem i fetą

Kosz świeżego pieczywa oraz masło **GRATIS**

### KOLACJA PORCJOWANA – 22,00 zł

1 danie do wyboru:

- 1 Medalion wieprzowy z pomidorem i serem mozzarella podany z szyszkami ziemniaczanymi i sałatką grecką.
- 2 Schab, nadziewany boczkiem i czosnkiem, podany z ziemniakami opiekany i czerwoną kapustą na ciepło.
- 3 Żeberka w kapuście z ziemniakami po chłopsku
- 4 Filet z kurczaka w panierce, podany ze smażonymi pieczarkami w sosie śmietankowym i ziemniakami opiekany
- 5 Makaron penne z sosem śmietankowo – serowym i grillowanym kurczakiem
- 6 Filecki z indyka w sosie z leśnych grzybów z ziemniakami puree i marchewką z groszkiem na ciepło – 25,00 zł
- 7 Filet z gęsi podany z konfiturą śliwkową, kopytkami i buraczkami zasmażanymi – 29,00 zł

### KOLACJA PODANA NA PÓLMISKACH 1,5 SZT/OS – 29,00 zł

**Mięsa – 3 rodzaje do wyboru:**

Karczek rolowany, faszerowany warzywami

Soczyste żeberka wieprzowe

Medalion drobiowy

Nugetsy

Filet z kurczaka, nadziewany camembertem i fasolką szparagową

Pieczeń rzymska faszerowana

Medalion wieprzowy z pomidorem i serem mozzarella

Schab pieczony w całości, nadziewany boczkiem i czosnkiem podawany z sosem grzybowym

**Dodatki – 2 rodzaje do wyboru:**

Szyszki ziemniaczane

Frytki

Kopytka z boczkiem i cebulką

Ziemniaki w mundurkach

Pańckraut (puree ziemniaczane z kiszoną kapustą)

**Surówki i sałatki – 3 rodzaje do wyboru:**

Surówka z kapusty pekińskiej

Buraczki

Kalafior na ciepło w bułce tartej

Warzywa z pieca

Marchewka z groszkiem na ciepło

Biała kapusta zasmażana



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE

### **GORĄCY PRZERYWNIK: 10,00 zł**

1 danie do wyboru:

- Gorący barszcz podany z krokietem z mięsem i kapustą  
Gorący barszcz podany z pasztecikiem mięsnym lub z kapustą i grzybami  
Barszcz biały podany z pulpecikami jajecznymi (do 30 osób)  
Krem warzywny lub brokułowy z grzankami  
Tradycyjna zupa gulaszowa pikantnie przyprawiona  
Bogracz  
Flaczki  
Żur śląski w chlebie  
Bigos staropolski  
Gołąbki z ryżem w sosie pomidorowym 1,5 szt/os

### **DODATKOWE OPCJE MENU**

Przystawka	od 8,00 zł/os
Stół wiejski domowymi wędlinami wypełniony (od 30 os.) (bochen okrągły chleba, smalec, ogórki kiszzone, kiełbasa swojska w różnych smakach, boczek wędzony, krupniok, salceson, paszтет, szynka i poledwica wędzona, nóżki w galarecie, bimber)	9,00 zł/os
Udziec wieprzowy podany „na płonąco” z dodatkami do wyboru (od 30 os.) ❖ jeden do wyboru: ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką, kasza gryczana ❖ jeden do wyboru: kapusta zasmażana, ćwikła z chrzanem	22,00 zł/os
Kolacja III podana przez szefa kuchni 1,5 mięsa na osobę: ❖ dania na ciepło: pulpeciki mięsne w sosie pomidorowym, golonko pieczone podane na kapuście zasmażanej, pierogi ruskie z wody ❖ dodatki: ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką, kasza pęczak, mix sałat z sosem jogurtowym	29,00 zł/os
Budka lodowa, dostępna przez okres 8 godzin (lody w kilku rodzajach oraz dodatki: wafle, posypki, polewy, owoce, galaretki)	8,00 zł/os
Owoce sezonowe podane w paterach na stoły	5,00 zł/os

### **NAPOJE ZIMNE, ALKOHOLE**

Wino musujące na powitalny toast	2,00 zł/os
Napoje niegazowane: soki oraz woda z cytryną w dzbanach – <u>bez ograniczeń</u>	5,00 zł/os
Napoje gazowane: cola, fanta, sprite 0,2l – <u>liczone wg zużycia</u>	3,00 zł/szt
Napoje gazowane: cola, fanta, sprite 0,5l – <u>liczone wg zużycia</u>	5,00 zł/szt
Wódka Żołądkowa Czysta de Luxe 0,5l (lub inna do ustalenia)	30,00 zł/szt
Wino Castillo białe lub czerwone (półwytrawne) 0,7l	30,00 zł/szt
Piwo lane Żywiec 0,5l (nie ma możliwości dostarczenia własnego piwa)	5,50 zł/szt

### **POZOSTAŁE**

Oprawa muzyczna – DJ (8 godzin)	od 600,00 zł
Dodatkowy kelner do roznoszenia alkoholi i napoi na jeden dzień (od 60 osób)	100,00 zł