

2026 MENU

URODZINY W ŚWIĘTOSZÓWCE

ZUPA

Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

wieloporcjowo- 2,5 kawałka mięsa na osobę

Tradycyjna rolada śląska / Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

Kotlet De Volaille z masłem i pietruszką / Złocisty indyk z mozzarellą i pomidorami

Kluski śląskie / Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami / Ziemniaki z koperkiem

Surówka z marchewki / Surówka z czerwonej kapusty / Surówka z selera z ananasem

Zestaw świeżych sałat z sosem winegret

DESER

do wyboru

Lody z malinami na gorąco

Tort z kremowego serka mascarpone z owocami sezonowymi

Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, krem Chantilli

ZIMNA PŁYTA

Selekcja wędlin włoskich, selekcja serów europejskich, szynki zawijane z chrzanem, pasztet szefa kuchni nadziewany śliwką, śliwki kalifornijskie w chrupiącym boczku, filet z matiasa na sałatce z jabłkiem owinięty awokado, tatar z łososia wędzonego z awokado, tatar z polędwicy wołowej, sashimi z polędwicy wołowej, mozzarella z pomidorami, sałatka grecka, pieczywo, masło

KOLACJA

Chrupiące placki ziemniaczane podawane z gulaszem

NAPOJE BEZ LIMITU

Woda / soki owocowe / kawa / herbata

CENA Z NAPOJAMI 169zł/os

CENA Z ZIMNĄ PŁYTĄ I NAPOJAMI 245zł/os

CENA Z ZIMNĄ PŁYTĄ, KOLACJĄ I NAPOJAMI 269zł/os

2026 MENU

URODZINY PREMIUM W ŚWIĘTOSZÓWCE

PRZYSTAWKA do wyboru

Pieczony pasztet Szefa Kuchni z sosem kremowo chrzanowym
Carpaccio z pieczonego buraka

ZUPA do wyboru

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE wieloporcjowo - 2,5 kawałka mięsa na osobę

Stek Rib Eye cielęcy z bocznikami / Żebro wołowe z sosem BBQ / Polędwiczka wieprzowa duszona w sosie borowikowym

Pierogi z mięsem lub z kapustą i grzybami / 3szt na osobę

Kluski śląskie / Frytki / Ziemniaki z masłem i koperkiem

Surówka z marchewki / Surówka z czerwonej kapusty / Surówka z selera z ananasem
Bukiet gotowanych warzyw lub kapusta zasmażana

DESER do wyboru

Lody z malinami na gorąco
Tort z kremowego serka mascarpone z owocami sezonowymi
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, krem Chantilli

ZIMNA PŁYTA

Selekcja wędlin włoskich, selekcja serów europejskich, szynki zawijane z chrzanem, pasztet szefa kuchni nadziewany śliwką, śliwki kalifornijskie w chrupiącym boczku, filet z matiasa na sałatce z jabłkiem owinięty awokado, tatar z łososia wędzonego z awokado, tatar z polędwicy wołowej, sashimi z polędwicy wołowej, mozzarella z pomidorami, sałatka grecka, pieczywo, masło

KOLACJA do wyboru

Chrupiące placki ziemniaczane podawane z gulaszem
Kotlet Cordon Blue / łódeczki ziemniaczane / mix sałat z winegret
Złocisty indyk zapiekany z pomidorami i mozzarellą / ryż z warzywami na ostro

NAPOJE BEZ LIMITU

Woda / soki owocowe / kawa / herbata

CENA Z NAPOJAMI 199zł/os

CENA Z ZIMNĄ PŁYTĄ I NAPOJAMI 269zł/os

CENA Z ZIMNĄ PŁYTĄ, KOLACJĄ I NAPOJAMI 299zł/os