

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Dwór Kociołek

Uroczysty obiad

- ❖ Przystawka (opcjonalnie z dopłatą)*
 - Sałatka a'la Cesar (mix sałat, kurczak grillowany, pomidorki koktajlowe sos vinegret)
 - Roladki z szynki z serem naturalnym i suszonymi pomidorami lub szparagami
 - Tatar z melona z nutą mięty i limonki

- ❖ Zupa
 - Tradycyjny rosół z makaronem oprószony marchewką i zieloną pietruszką
 - Krem pomidorowy, brokułowy, pieczarkowy, z pieczonej papryki i pomidorów

- ❖ Danie główne
 - puree ziemniaczane lub młode ziemniaki (sezonowo)
 - Mięsa 3 rodzaje:
 - Pieczeń ze schabu wieprzowego z sosem śliwkowo-żurawinowym lub pieczeniowym lub pieczarkowym
 - Kotlet de volaille (drobiowy) z masłem lub z serem
 - Tradycyjny kotlet schabowy
 - Kotlet schabowy po góralsku (zapiekany z oscypkiem i boczkiem)
 - Roladki wołowe
 - Pieczone pałeczki (podudzia drobiowe) lub fileciki drobiowe w płatkach kukurydzianych dla dzieci

- ❖ Dodatki do dania głównego (surówki) 2 lub 3 rodzaje do wyboru
 - Surówka z marchewki na słodko (z jabłkiem i ananasem lub brzoskwinia)
 - Mizeria (sezonowo)
 - Kapusta zasmażana młoda kapusta (sezonowo)
 - Surówka z kapusty białej z marchewką
 - Buraczki z chrzanem
 - Seler z rodzynkami

Danie ciepłe, do wyboru:

- Filet drobiowy nadziewany mozzarellą i suszonym pomidorem podany na kleksie sosu jogurtowo-ziołowego z risotto pieczarkowym lub warzywnym i kapustą pekińską
- Filet drobiowy nadziewany porem, rodzynkami i żurawiną podany na kleksie sosu musztardowo-śmietanowego z risotto pieczarkowym lub warzywnym i kapustą pekińską
- Polędwiczki* wieprzowe w sosie śliwkowo-żurawinowym z pierożkami z nadzieniem z kaszy gryczanej okraszanej słoninką podany surówką z czerwonej kapusty
- Filet z indyka w sosie miodowo-musztardowym z kluskami śląskimi lub zielonymi kluseczkami i surówką z czerwonej kapusty
- Roladki wołowe* lub z szynki wieprzowej (z ogórkiem, cebulką i boczkiem) z sosem chrzanowym lub koperkowo-chrzanowym z kluską śląską oraz czerwoną kapustą
- Pieczona nóżka z kaczką z różowym pure ziemniaczanym i mix zielonych sałat

Zimna płyta

- ❖ Mięsa pieczone – poniższe pozycje wchodzi w skład standardowej zimnej płyty
 - Rolada boczowa lub boczek pieczony
 - Indyk pieczony
 - Schab ze śliwką lub schab z morelą
 - Karczek
 - Pasztet
 - Kęski (nuggetsy) z kurczaka w różnych panierkach

- ❖ Sałatki do wyboru; dwie z poniższych propozycji
 - Tradycyjna jarzynowa
 - Gyrosowa/kebabowa (kurczak, kapusta pekińska, kukurydza, ogórek, sos)
 - Brokułowa (brokuł, ser feta, ogórek świeży, sos jogurtowo-czosnkowy)
 - Porowa (por, jajka, szynka, ser żółty, orzeszki)
 - Hawajska (kurczak, ananas, seler, seler)

Proponowane menu w cenie 125 zł/os, bez przystawki i dań oznaczonych gwiazdką (*);

Wersja rozszerzona o galaretki drobiowe i śledzie na dwa sposoby z dopłatą 10zł/os.

Pozycje z gwiazdką wymagają dopłaty: 8 zł przystawka, 7 zł danie z polędwiczkami lub z wołowiną

Dzieci poniżej 3 lat bezpłatnie, ale konieczna jest informacja, czy potrzebują osobnego miejsca przy stole.

Dzieci 3-10 lat za ½ stawki .

W cenie napoje zimne i gorące bez limitu:

- niegazowane – (woda z cytryną, jabłko, pomarańcz)
- gazowane - butelka 200ml - Pepsi, Mirinda, 7Up
- herbata i kawa

Oferta nie obejmuje ciast i tortu, zawiera natomiast owoce (winogrona, banany, owoce sezonowe)

Powyższe propozycje to przykładowa propozycja dań, modyfikowana sezonowo.

Staramy się realizować indywidualne życzenia naszych Gości