

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2024 Dwór Kociołek

❖ **Przystawka** – opcjonalnie, z dopłatą*

- Polędwiczki wieprzowe mix sałat z winegret i bagietka
- Paszтет pieczony podany z żurawiną i bagietką
- Ptysie wytrawne z musem z serka ricotta z tuńczykiem i awokado
- Pieczony pieróg drożdżowy z farszem mięsno warzywnym po dawany z salsą pomidorową

❖ **Zupa**

- Tradycyjny rosół z makaronem oprószony marchewką i zieloną pietruszką
- Krem pomidorowy, brokułowy, z białych warzyw, z pieczonej papryki i pomidorów, dyniowy

❖ **Danie główne** serwowane lub na półmiskach, w standardzie 1 porcja mięsa na osobę, może być półmiskowo np. 3 rodzaje mięs, za każdą dodatkową porcją 10zł

- puree ziemniaczane
- Mięso:
 - Pieczeń ze schabu wieprzowego lub z karczku z sosem pieczeniowym, sosem z zielonego pieprzu lub pieczarkowym
 - Kotlet de volaille (drobiowy) z masłem lub z serem
 - Tradycyjny kotlet schabowy
 - Kotlet schabowy po góralsku (zapiekany z oscypkiem i boczkiem)
 - Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta lub z brokułami i ricottą w sosie śmietankowym
 - Dla dzieci filecik drobiowy w chrupiącej panierce z płatków lub klasycznie panierowane
- Dodatki do dania głównego (surówki) 2 lub 3 rodzaje do wyboru
 - Surówka z marchewki na słodko (z jabłkiem i ananasem lub brzoskwinia)
 - Surówka z kapusty białej z marchewką (w typie „colesław”)
 - Buraczki z chrzanem
 - Buraczki „wiórka” z cebulką i oliwą
 - Seler z rodzynkami
 - Kapusta zasmażana lub młoda zasmażana (sezonowo)

❖ **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 z ryżem z pieczarkami lub warzywami i surówką z kapusty pekińskiej
- Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowo-żurawinowym lub grzybowym z kluską śląską lub pierożkami z nadzieniem z kaszy gryczanej okraszonej słoninką podane z surówką z czerwonej kapusty lub sałatką z buraczków z cebulką
- Filet z indyka w sosie miodowo-musztardowym z zielonymi kluseczkami i mix zielonych sałat

- Gulasz wołowy z kaparami, marchewką podany z kluską śląską i czerwoną kapustą lub sałatką z buraczków z cebulką
- Roladki wołowe (*) lub z szynki wieprzowej (z ogórkiem, cebulką i boczkiem) z sosem chrzanowym lub koperkowo- chrzanowym z kluską śląską oraz czerwoną kapustą lub sałatką z buraczków z cebulką
- Pieczona nóżka (*) z kaczki z różowym purre ziemniaczanym i mix zielonych sałat

❖ Zimna płyta:

- Mięsa pieczone (pozycje wchodzi w skład standardowej zimnej płyty: Rolada boczkowa lub boczek pieczony, Indyk pieczony, Schab ze śliwką lub schab z morelą, Karczek)
- Pasztet
- Kęski (nuggetsy) z kurczaka w różnych panierkach
- Przekąski z ciasta francuskiego
- Przekąski z tortilli

❖ 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)
- Brokułowa2 (brokuł, mozzarella mini, pomidor cherry, jajko, sos tztziki)
- Porowa (por, jajka, szynka, ser żółty, orzeszki)
- Hawajska (kurczak, ananas, seler, seler)
- Z chrupiącą mini-cebulką, szynką i warzywami marynowanymi

W cenie napoje zimne i gorące:

- niegazowane – woda z cytryną, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach na stole
- herbata i kawa (z ekspresu) w formie samoobsługowego bufetu

Koszty: Proponowane menu w cenie 175zł/os, dodatkowe mięsa do obiadu 10 zł/szt
Dodatkowo przystawka i dopłata do dań oznaczonych gwiazdką (*);
Wersja rozszerzona o galaretki drobiowe i śledzie na dwa sposoby z dopłatą 12

zł/os.

Pozycje z gwiazdką wymagają dopłaty: 15 zł przystawka, 4zł danie z wołowiną, 6 zł z kaczką. Dzieci do 10 lat za 1/2 stawki. Dzieci małe, które nie potrzebują osobnego nakrycia przy stole bezpłatnie (dysponujemy fotelikami dla tych dzieci)

Dostępne napoje gazowane dodatkowo płatne: Pepsi, Mirinda, 7 Up w szklanych butelkach w cenie 4,5 zł/200ml

Tort, ciasto , alkohol - własne Klienta nie doliczamy opłat.