



KARCZMA "Chata Wiejska"

tradycyjna kuchnia polska

Propozycja menu za 220zł obiad, ciasto, przekąski

Zupa: rosół z makaronem, grzybowa, żurek, barszcz (prosimy wybrać 1 zupę lub krem)

Krem: pieczarkowy, pomidorowy z bazylią i serem lazur,

I. DANIE GŁÓWNE (1,5 porcji /os., 2/ porcje na os + 15zł/os), prosimy wybrać 4 gatunki

- Policzki wieprzowe w sosie grzybowym z kopytkami
- Polędwiczki w sosie kurkowym
- Roladki ze szpinakiem w sosie śmietanowym
- Udka kaczki na modrej kapuście lub karkówka z cebulką w sosie pieczeniowym
- Filet po chłopsku z serem mocarella
- Zawijaniec ze schabu z serem mocarella i pieczarkami
- Dewolaj
- Zrazy staropolskie

DODATKI: ziemniaki gotowane, frytki, talarki w ziołach, pyzy, zestaw surówek, zestaw jarzyn na ciepło

II. DESER: (1,5 /os.) ciasto mix (sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką lub murzynek z wiśniami)

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą bez ograniczeń, soki 0,3l/os (dopłata 5zł/os do soków bez ograniczeń)

III. ZIMNY BUFET - 3 porcje /osobę z sałatkami (możliwość 4 porcji + 10zł /os) (proszę wybrać 4 gatunki +sałatki)

- schab z musem chrzanowym
- szynka ze szparagami
- indyk z orzechami i z brzoskwinia
- galarty drobiowo-warzywne
- pstrąg lub łosoś w galarecie
- deski wiejski (szynka, smalec, ogórki, gzik)
- tatar z polędwicy wołowej
- carpaccio z buraka + ser kozi, słonecznik, rukola, vinegret
- pieczywo

Sałatka do wyboru 2 gatunki

- wiejska (ogórek, pomidor, mix sałat, vinegret)
- niemiecka/ziemniaczana z ogórkiem
- jarzynowa
- brokułowa z serem feta i prażonym słonecznikiem,
- sałatka grecka z serem feta

Przy tym wyborze menu uroczystość trwa do 23.00

Za każdą dodatkową godzinę dopłata 300zł