

MENU OKAZJONALNE 2020

OPCJA I – 130 ZŁ/OS

Zupa do wyboru

Krem sezonowy

Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką

Dania główne na półmiskach:

Polędwiczki wieprzowe medaliony

Filet z kurczaka panierowany

Kotlet schabowy

Dodatki

Kluski śląskie

Młode ziemniaki z koperkiem i maselkiem

Sos pieczeniowy

Zestaw 3 surówek

Deser:

Tort okolicznościowy - biały śmietanowy z owocami (niebieskie lub różowe akcenty – I

Komunia Św. + imię)

Kawa lub herbat 1 por./os

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 0,3l/os

POZOSTAŁE NAPOJE PŁATNE DODATKOWO WG SPOŻYCIA

Menu dla dzieci znajduje się na końcu

OPCJA SPECJALNA – 155 ZŁ/OS

Zupa:

Delikatny rosół z makaronem i świeżą pietruszką

Dania główne na półmiskach:

Medaliony z polędwiczek wieprzowych

Panierowany kotlet z kurczaka

Kotlet schabowy

Dodatki

Kluski śląskie

Gotowane ziemniaki z koperkiem i masłem

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

Świeże sałaty z pomidorem ogórkiem i miodowym vinegrettem

Buraczki czerwone na ciepło

Deser:

Tort okolicznościowy - biały śmietanowy z owocami (niebieskie lub różowe akcenty – I

Komunia Św. + imię)

Zimna płyta:

Deska wędlin ze smalcem oraz ogórkiem kiszonym

Marynowany śledź bałtycki z cebulką

Pieczarki z patelni z czosnkiem oraz rozmarynem, duszone w białym winie, z parmezanem

Sałaty z białą mozzarellą

Kawa lub herbat 1 por./os

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 0,3l/os

OPCJA II – 180 ZŁ/OS

Przystawka

Indyk w ziołach z marynowaną papryką

Pieczyno, masło

Zupa do wyboru

Delikatny rosół z makaronem domowym

Krem sezonowy

Dania główne na półmiskach w stole:

Smażony sandacz z sosem musztardowym, ziemniakami z wody z koperkiem oraz gotowanymi warzywami.

Tradycyjny polski kotlet schabowy z wieprzowiny

podany z tłuczonymi ziemniakami z masłem i zasmażaną kapustą

Restauracja Cesarsko-Królewska



Pierś z kaczki, podana z ziemniakami z wody z koperkiem oraz modrą kapustą

Deser:

Tort okolicznościowy - biały śmietanowy z owocami (niebieskie lub różowe akcenty – I Komunia Św. + imię)

Owoce na półmiskach – winogrona, banany, jabłka, kiwi

Ciasta na paterach (2-3 pozycje do wyboru):

Sernik, sernik na zimno, szarlotka, jabłecznik, ciasto czekoladowe, orzechowe, jogurtowe, z owocami, tiramisu, makowiec,

NAPOJE

Kawa 1 por/os

Herbata 1por./os.

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok 0,45 l/osobę (pomarańczowy, jabłkowy)

OPCJA III – 200 ZŁ/OS

Przystawka:

Pasztet domowej roboty z kandyzowaną cebulką na grzance oraz z sosem malinowym

Pieczyno masło

Zupa jedna do wyboru

Delikatny rosół z kołdunami

Krem sezonowy

Dania główne na półmiskach:

Kotlet schabowy

Medaliony z polędwiczek wieprzowych

Kaczka z jabłkiem, czosnkiem i majerankiem (ćwiartka)

Łosoś smażony

Dodatki

Kluski śląskie

Pieczone ziemniaki

Gotowane ziemniaki z koperkiem i masełkiem

Sos pieczeniowy

Sos grzybowy

Świeże sałaty z pomidorem ogórkiem i miodowym vinegrette

Kapusta czerwona i biała zasmażana

Warzywa gotowane na parze z masełkiem

Deser:

Tort okolicznościowy - biały śmietanowy z owocami (niebieskie akcenty – I Komunia Św. + imię)

Restauracja Cesarsko-Królewska



Ciasta na paterach (3 do wyboru):

Sernik, szarlotka, sernik na zimno, ciasto czekoladowe, jogurtowe, z owocami, orzechowe, tiramisu

Owoce na paterach: winogrono, jabłka, kiwi, banany, mandarynki

Kawa 1 por/os

Herbata 1 por/os

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 0,45 l/os.

POZOSTAŁE NAPOJE DODATKOWO PŁATNE WG SPOŻYCIA

Menu dla dzieci do lat 12 koszt 75 zł/os. :

Zupa

Rosół z makaronem domowym

Danie główne do wyboru jedno dla wszystkich:

Panierowane fileciki z kurczaka podane z gotowaną marchewką oraz z frytkami

Nuggetsy z kurczaka z ketchupem i frytkami

Deser

Tort okolicznościowy

NAPOJE

Herbata

Woda z cytryną w dzbankach

Sok 0,2l/osobę (pomarańczowy, jabłkowy)

DO RACHUNKU KOŃCOWEGO DOLICZAMY 10% SERWISU

TORTY I CIASTA POSIADAMY Z WŁASNEJ CUKIERNI