



ZESTAW I (obiad - 1,25 porcji mięsa/ osoba)

ZUPA:

Rosół z makaronem.

II DANIE:

De Volaille,

Kotlet schabowy z pieczarkami.

DODATKI:

Ziemniaki do wyboru zapiekane lub z wody,

Zestaw surówek.

NAPOJE:

Woda z cytryną , kawa, herbata bez limitu.

DESER:

Szarlotka

KOLACJA:

Jajka w szynce na sosie tatarskim,

Pstrąg w galarecie,

Pasztet Mazurski,

Salatka z kurczakiem,

Pieczywo mieszane, masło , sosy.

Koszt: 199 zł. za osobę

ZESTAW II (obiad - 1,25 porcji mięsa/ osoba)

ZUPA:

Borowikowa.

II DANIE:

Polędwiczki w sosie borowikowym,

Filet z kurczaka z serem i ananasem.

DODATKI:

Ziemniaki do wyboru zapiekane lub z wody,

Zestaw surówek.

NAPOJE:

Woda z cytryną , kawa, herbata bez limitu.

DESER:

Szarlotka

KOLACJA:

Pstrąg w galarecie,

Jajka w szynce na sosie tatarskim,

Półmisek mięs pieczonych,

Salatka z kurczakiem,

Pieczyno mieszane, masło , sosy.

Koszt; 209 zł. za osobę.

ZESTAW III(obiad - 1,25 porcji mięsa/ osoba)

ZUPA:

Cebulowa francuska z grzanką.

II DANIE:

Filet Italia ,

Wyśmienita polędwica z cukinią i serem feta.

DODATKI:

Ziemniaki do wyboru zapiekane lub z wody,

Zestaw surówek.

NAPOJE:

Woda z cytryną , kawa, herbata bez limitu.

DESER:

Szarlotka

KOLACJA:

Jajka w szynce w sosie tatarskim,

Dorsz po grecku,

Salatka tradycyjna,

Salatka z fetą,

Pieczyno mieszane, masło, sosy.

Koszt: 219 zł. za osobę

ZESTAW IV(obiad - 1,25 porcji mięsa/ osoba)

Zupa:

Barszcz z pasztecikiem lub rosół z makaronem.

II Danie:

De Volaille,

Wyśmienita polędwica z cukinią i serem feta,

Ziemniaki do wyboru zapiekane lub z wody,

Zestaw surówek.

Napoje:

Woda z cytryną , kawa, herbata bez limitu.

Deser:

Szarlotka

Kolacja:

Galantyna z kurczaka,

Półmisek mięs pieczonych,

Pasztet Mazurski /naszego wypieku/,

Tatar z wędzonego łososa lub carpaccio z łososa,

Salatka z kurczakiem,

Salatka tradycyjna,

Pieczyno mieszane, masło, sosy.

Koszt: 239 zł. za osobę

Zestaw V(obiad - 1,5 porcji mięsa/ osoba)

Zupa:

Borowikowa.

II Danie:

Łosoś z grilla w sosie maślano -cytrynowym,

Zrazy wołowe w sosie własnym,

De Volaille.

Dodatki:

Ziemniaki do wyboru zapiekane lub z wody, ryż,

Zestaw surówek,

Warzywa blanszowane.

Napoje:

Woda z cytryną , kawa, herbata bez limitu.

Deser:

Szarlotka

Kolacja:

Półmisek wiejski,

Pstrąg w galarecie,

Salatka z kurczakiem,

Łosoś wędzony mascarpone,

Tatar wołowy lub carpaccio z polędwicy wołowej w pieprzu podana

na oliwie czosnkowej z parmezanem i kaparami,

Salatka tradycyjna,

Pieczyno mieszane, masło, sosy.

Koszt : 270 zł. za osobę