

Menu okolicznościowe

Zupy (1 rodzaj do wyboru)

- * Rosół z makaronem
- * Cebulowa zupa na białym winie
- * Krem z pieczonego buraka lub białych warzyw
- * Zupa grzybowa zabieleną

Mięsa (4-5 rodzajów do wyboru – do 30 osób 4 rodzaje, powyżej 30 osób 5 rodzajów)

- * Rolada śląska wieprzowa
- * De Volaille z masłem i pietruszką (lub pieczarkami)
- * Gordon blue wieprzowy szynka, ser)
- * Faszerowane udko z kurczaka
 - * Kacze udko
- * Kotlet schabowy tradycyjny
- * Szwajcar wieprzowy (ser + masło)
- * Filet z kurczaka panierowany lub z ananasek i serem lub z grzybami i serem
- * Grillowana pierś z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
- * Karkówka z sosie miodowo – musztardowym
- * Udko z kurczaka

Dodatki (2 rodzaje do wyboru)

- * Kluski śląskie
- * Maślane puree lub ziemniaki z wody
- * Ziemniaki opiekane
- * Ryż z warzywami
- * Frytki

Sosy (1 lub 2 rodzaje do wyboru - 1 rodzaj do 30 osób, 2 rodzaje powyżej 30 osób)

- * Pieczeniowy
- * Grzybowy
- * Pomidorowy



Surówki (2 lub 3 rodzaje do wyboru – 2 rodzaje do 30 osób, 3 rodzaje powyżej 30 osób)

- * Czerwona kapusta
- * Tradycyjne buraczki
- * Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i majonezem
 - * Kapusta biała
 - * Marchew na słodko
- * Surówka porowa z ogórkiem i sałatą lodową
- * Lekka wiosenna sałatka na pekince z vinegret

Desery (1/2 rodzaje do wyboru)

- * Puchar lodowy z bitą śmietaną
 - * Kawa mrożona z lodem waniliowym
 - * Wiśnie w żelu z alkoholem i gałką lodów
 - * Galaretka z owocami i bitą śmietaną
 - * Ciasto
- * Kawa/herbata serwowana podczas deseru

- * Patery z owocami

Zimna płyta (6/8 rodzajów do wyboru – 6 rodzajów do 30 osób, 8 rodzajów powyżej 30 osób)

- * Tatar wołowy z marynatami
- * Patery wędlin swojskich
- * Patery mięs pieczystych
- * Nuggetsy w różnych panierkach
- * Tymbaliki drobiowe
- * Jaja w sosie tatarskim lub faszerowane



- * Śledzik po wiejsku
- * Paterki serowych przekąsek
- * Roladki z szynki faszerowane
- * Pieczarki faszerowane
- * Śliwka w bekonie
- * Przekąski francuskie (wolewandy mix)
- * Pieczeń rzymska faszerowana

Sałatki (1/2 rodzaje do wyboru – 1 rodzaj do 30 osób, 2 rodzaje powyżej 30 osób)

- * Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
- * Pomidory z mozzarellą caprese
- * Grecka z oliwkami i fetą
- * Tortellini z szynką, ogórkiem, serem i sosem czosnkowym
- * Sałatka z pekiński z kurczakiem, ananasem i palonymi migdałami

Kolacja 1 (1/2 rodzaje do wyboru – 1 rodzaj do 30 osób, 2 rodzaje powyżej 30 osób)

- * Szaszłyki drobiowe lub wieprzowe
- * Szynka na kapuście zasmażanej
- * Filet panierowany w sezamie i migdałach lub zapiekany z brokułami
- * Stek z karkówki z cebulą smażoną
- * Klops mięsny (pieczeń rzymska) z sosem pieczarkowym zabielanym

Dodatki (1/2 rodzaje do wyboru – 1 rodzaj do 30 osób, 2 rodzaje powyżej 30 osób)

- * Frytki
- * Ziemniaczki pieczone
- * Ryż złocisty
- * Duffinki



Surówki (1/2 rodzaje do wyboru – 1 rodzaj do 30 osób, 2 rodzaje powyżej 30 osób)

* Biała surówka z majonezem i kukurydzą

* Wiosenna z lodowej sałaty

* Marchewka z sosem majonezowo – chrzanowym

* Kapusta zasmażana z boczkiem

Kolacja II (1 rodzaj do wyboru)

* Barszcz z pasztecikiem mięsnym

* Bogracz lub flaczki

