

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Menu II 159 zł za osobę

ZUPA:

Francuska zupa cebulowa z grzankami czosnkowymi 250 ml

II DANIE:

Pieczeń wieprzowa szpikowana w sosie 150/60 g

Medalion wieprzowy z pieczarkami i serem 150 g/30 g

Antrykot drobiowy zapiekany serem 150 g

Ziemniaki opiekane z oregano 100 g

Ziemniaki z wody z koprem 100 g

Dwie surówki 70/70 g

Puchar lodów z bitą śmietaną lub ciasto 150 g

Sok pomarańczowy, jabłkowy 0,5 l/os.

Kawa, herbata, woda niegazowana (bez ograniczeń)

POWYŻSZE MENU JEST PRZYKŁADOWE I MOŻE ULEC ZMIANIENIA ŻYCZENIE KLIENTA

Tort we własnym zakresie, płatny serwis 150 zł, ciasto we własnym zakresie, płatny serwis 150 zł.
Obsługa kelnerska dodatkowo płatna

Aby zwiększyć różnorodność menu drugie dania mięsne/rybne obiadu podawane są w ilości 70%.

W przypadku podwyżek żywności oraz mediów cena ulegnie zmianie.

Powyższa oferta obowiązuje do 31.12.2026 r