

Menu imprezy okolicznościowej

199 zł / osoba

Obiad • Deser • Zimna płyta • Kolacja • Napoje

I danie 1 zupa do wyboru dla wszystkich gości	Rosół z makaronem • Żurek śląski • Grzybowa
II danie 4 rodzaje mięsa do wyboru 2 sztuki na osobę Podawane na półmiskach	• Rolada śląska • Szynka w sosie cebulowym • Medalion z indyka z ananasem i żurawiną • Soczyste fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce • Kotlet de volaille z szynką i serem • Kotlet de volaille z serem i pieczarkami • Kotlet de volaille z masłem i koperkiem • Kiełbasa drobiowa ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami • Karczek pieczony • Udko z kurczaka • Schab panierowany • Schab w pieczarkach • Kieszonki schabowe z serem • Pierś nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami • Kieszonka drobiowa z serem i brokułem
Dania z dopłatą +12 zł	• Pieczona nóżka z kaczki • Łosoś smażony sauté • Polędwiczki w sosie pieczarkowym lub cebulowym • Polędwiczka opasana szynką parmeńską • Polędwiczka pieczona w ziołach
Dodatki Do obiadu	2 do wyboru: kluski śląskie, ziemniaki, frytki, dufinki. 3 surówki do wyboru: modra kapusta, buraczki, biała kapusta, marchewka z brzoskwinia, kapusta pekińska z warzywami. Sos pieczeniowy.
Deser W cenie przyjęcia	Kawa / herbata w dzbankach. Ciastka tortowe: 1,5 szt. / osoba. Z dopłatą 10 zł / szt.: lody z bitą śmietaną lub kawa mrożona.

Obiad • Deser • Zimna płyta • Kolacja • Napoje

Zimna płyta Pozycje stałe	Deska wędlin • Deska serów • Pieczywo i masło. Zestaw kwaśny: ogórek konserwowy i pieczarka marynowana.
Sałatki 2 rodzaje do wyboru	Sałatka jarzynowa; Sałatka grecka; Sałatka z tortellini; Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym; Sałatka Cezar; Sałatka królewska; Sałatka meksykańska; Sałatka gyros; Sałatka z gruszką i kozim serem; Sałatka z buraka i rukoli; Mix sałat z sosem winegret.
Zimne przekąski 2 dodatki do wyboru	Galaretka z kurczaka z jajkiem; Jajka faszerowane; Pieczarkowe kapelusze; Rollsy z tortilli na 2 sposoby; Tartaletki nadziewane; Mini szaszłyki caprese; Śledzie pod pierzynką. Z dopłatą 9 zł / os.: pasztet z żurawiną; tatar.
Kolacja 1 rodzaj do wyboru	Bogracz. Barszcz i krokiet z mięsem lub z kapustą i pieczarkami.
Napoje W dzbankach	Woda niegazowana • Sok jabłkowy • Sok pomarańczowy. Dodatkowo płatne 7 zł / szt.: Coca-Cola • Coca-Cola Zero • Fanta • Sprite.

Warunki organizacji

Wynajem sali: 350 zł; powyżej 22 osób gratis.

Maksymalna liczba gości: 48 osób. **Czas przyjęcia:** do godziny 22:00.

Dzieci: do 5 lat gratis; od 5 do 10 lat: 50% ceny.

Menu może być wzbogacone o dania według Państwa sugestii, potrzeb i smaku.

792 626 700

ul. Michała Drzymały 26, 47-400 Racibórz

www.starykociol.pl

biuro@starykociol.pl