

Menu biesiady plenerowej przy ognisku
(dania do wyboru)

DANIA CIEPŁE (PIECZONE NA GRILLU):

- Karkówka pieczona 150 g
- Szaszłyk wieprzowy 150 g
- Kiełbasa z grilla 100 g
- Kaszanka 150 g
- Kiszka ziemniaczana 150 g
- Żeberka wieprzowe 200 g
- Skrzydełka drobiowe 150 g

DANIA CIEPŁE:

- Bigos myśliwski 250 g
- Flaki wołowe 250 g
- Gulasz Wieprzowy 250 g
- Bogracz 250 g

DODATKI:

- Ziemniaki po nelsonsku (zapienkanka z boczkiem i pieczarkami) 200 g
- Ziemniaki pieczone (z pieca) 150 g

SURÓWKI:

- Surówka z kapusty pekińskiej 100 g
- Surówka z kapusty białej 100 g
- Surówka z kapusty czerwonej 100 g
- Surówka szwedzka 100 g

ZIMNA PŁYTA (serwowana w formie stołu szwedzkiego):

- Schab po japońsku z jajkiem 60 g
- Karkówka pieczona 60 g
- Galantyna z kurczaka 60 g
- Galaretką drobiowa 60 g
- Ozory w sosie tatarskim 70 g
- Ryba po grecku 70 g
- Pstrąg w galareci 80 g
- Pstrąg w zalewie octowej 80 g
- Śledź po łowicku 70 g
- Śledź po kaszubsku 70 g
- Śledź w zalewie octowe 70 g

SAŁATKI:

- Sałatka grecka 80 g
- Sałatka rotini 80 g
- Sałatka z ryżem, kurczakiem i ananasem 80 g

SOSY DO MIĘS PIECZONYCH:

- Sos czosnkowy
- Sos żurawinowy
- Sos chrzanowy

NAPOJE:

- Herbata z cytryną z termosu
- Kawa rozpuszczalna z termosu
- Napoje (coca cola, sprite, fanta)
- Piwo Tyskie
- Piwo Żywiec

bez ograniczeń

bez ograniczeń

CHLEB WIEJSKI ZE SMALCEM I OGÓRKIEM KONSERWOWYM GRATIS !