

# KARCZMA POD „WIELKĄ SOLĄ”

MENU

PRZYJĘCIA

OKOLICZNOŚCIOWE

## ZAKĄSKI

- Mix sałat ze szpinakiem i kurczakiem w sosie malinowo - balsamicznym
- Wędzony łosoś na sałacie
- Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem i migdałami
- Półgęsek na sałacie z pomarańczami i sosem żurawinowym
- Tatar z wędzonego łososa
- Śledź marynowany w wiśniówce z cebulą, jabłkiem i sosem miodo -musztardowym
- Racuszki ziemniaczane ze śmietaną i łososiem

## ZUPY

- Rosół z makaronem
- Bulion z wstążkami naleśnikowymi
- Grzybowa w czarce chlebowej
- Krem porowo – ziemniaczany z chipsem z boczku
- Krem z pomidorów z ziołowymi grzankami
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw z kluskami szpinakowymi
- Krem z : brokułów lub cukinii
- Krem z zielonego groszku z wędzonym łososiem
- Krem z dyni
- Kram ze szparagów z grzanką i szczawiem

## DANIA GŁÓWNE

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Schab pieczony z sosem myśliwskim lub grzybowym
- Schab po staropolsku faszerowany śliwkami
- Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym lub paprykowym
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana szalwią i wędzonym serem z sosem ziołowym
- Kotlet de'volaille
- Udziec indyjski z jabłkami i rozmarynem
- Rolada drobiowa z brokułami i sosem grzybowym
- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, serem i suszonymi pomidorami w sosie serowym
- Pierś z kurczaka z grillowanym pomidorem i serem kozim

## DODATKI:

- Ziemniaki
- Frytki
- Talarki ziemniaczane
- Krokiety ziemniaczane
- Ziemniaki w łupinach
- Ryż biały lub z szafranem
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Zestaw surówek ( trzy rodzaje )
- Surówka z marchwi, białej lub czerwonej kapusty
- Surówka z selera z orzechami i rodzynkami
- Sałatka warzywna ( ogórek, pomidor, sałata zielona z oliwą lub śmietaną )
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Brukselka smażona z boczkiem

## DESER:

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Lody waniliowe z owocami i kruszoną bezą
- Torcik bezowy z lodami i owocami
- Ananas karmelizowany w miodzie z lodami waniliowymi
- Deser waniliowy z musem malinowym
- Suflet czekoladowy z musem śliwkowym
- Szarlotka z polewą toffi i lodami

## I DANIA GORĄCE:

- Gulasz wołowy z kluskami kładzionymi
- Schab po cygańsku w czarce chlebowej
- Potrawka z indyka
- Maczanka po krakowsku
- Bigos staropolski z wędzoną śliwką i grzybami

## II DANIA GORĄCE:

- Pieczeń wieprzowa na grzance
- Szaszłyk
- Karczek pieczony z sosem porowym
- Rolada wołowa z sosem pieczeniowym

## III DANIA GORĄCE:

- Żurek z białą kielbasą na domowym zakwasie
- Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniaczkiem
- Kwaśnica góralska
- Bogracz

## ZIMNA PŁYTA:

- Półmiski wędlin
- Galantyna z indyka
- Rolada ze schabu
- Galaretki drobiowe lub wieprzowe
- Śledzie z cebulą w śmietanie i w oleju
- Sałatki (trzy rodzaje do wyboru) :
  - jarzynowa
  - meksykańska
  - grecka
  - z tuńczykiem
  - z selera naciowego
  - z selera marynowanego
  - kebabowa
  - z brokułów, kalafiora i kurczaka w sosie andaluzyjskim
  - brokułowa z szynką i ananase
  - papryki i sera mozzarella
  - z pora z kurczakiem i orzechami
  - makaronowa z tuńczykiem
  - makaronowa z szynką i oliwkami

## NAPOJE:

- Kawa, herbata
- Napoje gazowane ( Ilość jest uzależniona od limitu cenowego i dotyczy wyłącznie napojów serwowanych w lokalu )
- Soki
- Woda mineralna

## OFERTA DODATKOWA:

(dotyczy przyjęć okolicznościowych dla minimum 50 osób)  
- cena do uzgodnienia

- Pieczone prosię lub szynka – krojone w Państwa obecności
- Stół „wiejski”
- Deski serów
- Fontanna czekoladowa + owoce
- Słodki bufet

Propozycja menu dotyczy przyjęć okolicznościowych ( powyżej 15 osób dorosłych ) z ujednoliconym menu dla wszystkich uczestników imprezy, z wyjątkiem osób wymagających specjalnej diety.

