



## MENU KOMUNIJNE 2020

205 ZŁ/OS

### ZUPA

ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ Z DOMOWYMI KLUSECZKAMI

### DANIA GŁÓWNE

ORYGINALNY KOTLET DE VOLAILLE  
TRADYCYJNE ZRAZY WOŁOWE Z NADZIENIEM PACHNĄCYM WĘDZONKĄ  
WYKWINTNE ZRAZIKI Z INDYKA FASZEROWANE SEREM GORGONZOLA  
FRANCUSKIE SAKIEWKI FASZEROWANE ŁOSOSIEM W ASYŚCIE SOSU KAPAROWEGO

### DODATKI

WARZYWA GOTOWANE NA PARZE  
BURACZKI ZASMAŻANE  
SAŁATKA WINEGRET  
SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY  
ZIEMNIAKI Z WODY I ZIEMNIAKI PIECZONE  
KASZOTTO

### BUFET KAWOWY:

LUSTRA Z FILETOWANYMI OWOCAMI  
LODY Z GORĄCYMI OWOCAMI  
WODA, SOKI (B/O) / KAWA, HERBATA (B/O)  
CIASTA DOMOWEGO WYPIEKU (3 GATUNKI/2 POR. NA OSOBĘ)

### ZAKĄSKI:

TĘCZOWY PSTRĄG W GALARECIE  
TATAR WOŁOWY  
DESKI MIĘS PIECZONYCH, ROLAD I WĘDLIN  
DESKA SERÓW, ORZECHÓW ORAZ OWOCÓW  
SAŁATKA GRECKA  
PIECZYWO, MASŁO

### NA CIEPŁO NA KOLACJĘ

BARSZCZ Z PASZTECIKIEM