

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —



OBIAD POPRAWINOWY

69 zł / osoba dorosła / 2,5 h

ZUPA

[jedna pozycja do wyboru]:

- * dwukolorowy krem z pora z chrustem z szynki i pszenną grzanką
- * barszcz „rubinowy” na occie malinowym z syropem z czarnej porzeczki i kotłunami z białej fasoli
- * krem z dyni i marchwi z dodatkiem imbiru skropiony oliwą chilli
- * krem z buraka pieczonego z pianą z kwaśnej śmietany podany z jajkiem przepiórczym
- * włoska zupa pomidorowa z bazylią

DANIE GŁÓWNE

[jedna pozycja do wyboru]:

- * klasyczny kotlet de volaille, frytki domowe, surówka wiosenna w plastrze z ogórka
- * klasyczny kotlet schabowy z chrupiącą panierką, ziemniaki z wody, kapusta zasmażana z boczkiem
- * policzki wieprzowe sous vide z puree ziemniaczanym i lasagne z pieczonych buraków
- * rolada z piersi kurczaka sous vide podana z ziemniakami z wody, warzywami wiosennymi i aromatycznym sosem
- * roladki wołowe ze stoniną i skórką od chleba z intensywnym palonym sosem i kluskami śląskimi podane z pieczonymi burakami

DESER

[jedna pozycja do wyboru]:

- * creme brulle z nutą lawendy i musem z sezonowych owoców
- * panna cotta z frużeliną z czarnej porzeczki
- * lody waniliowe z malinami na ciepło
- * tiramisu

Napoje (bez ograniczeń): kawa, herbata, woda z miętą i limonką,
soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy

WINO CZERWONE LUB BIAŁE PODAWANE W KARAFKACH:

0,25 l – 15 zł 0,5 l – 25 zł 1,0 l – 45 zł

lub

WINA I NAPOJE GAZOWANE WEDŁUG NASZEJ KARTY

Obiad poprawinowy organizujemy dla grup powyżej 20 osób.

Dzieci do lat 3 – gratis

Dzieci 3–10 lat – 50%.

Obiad poprawinowy nie podlega ofercie darmowych noclegów dla gości weselnych.