



— *Dwór Zdaków* —  
— *od 1911 roku* —

*Oferta Okolicznościowa*  
*chrzciny, urodziny, imprezy firmowe*



# Menu okolicznościowe

## OBIAD

### ZUPA

1. Rosół domowy z makaronem
2. Krem jarzynowy z groszkiem ptysiowym
3. Krem pomidorowy z serem feta

### DANIE GŁÓWNE 1 DO WYBORU

1. Schab ze śliwką w sosie pieczeniowym, ziemniaczki z koperkiem, zestaw surówek
2. Polędwiczka w sosie kurkowym z ziemniakami i buraczkami balsamico
3. Karczek pieczony w czosnku z sosem własnym podawany z puree ziemniaczanym i kapustą czerwoną po francusku
4. Wieprzowina po staropolsku z malinami i grzybami z kluskami śląskimi i surówką jesienną

### DESER 1 DO WYBORU

1. Tiramisu z biszkoptami i amaretto
2. Lody z owocami i bitą śmietaną
3. Panna cotta z sosem malinowym

### DANIE KOLACYJNE 1 DO WYBORU

1. Filet w cieście francuskim ze szpinakiem i fetą na mixie sałat z sosem śmietanowo-serowym i nutką papryki
2. Karkówka po wenecku z babką ziemniaczaną i surówką colesław
3. Bogracz wołowy z warzywami i knedlikem czeskim
4. Filet po wenecku zapiekany z pomidorem i mozzarellą podawany z ryżem i warzywami z surówką z kapusty pekińskiej

### ZIMNA PŁYTA

1. Półmisek mięs i pasztetów pieczonych
2. Galaretki wieprzowe i drobiowe
3. Tortilla z szynką
4. Śledzie curry
5. Śledzie pikantno-łagodne
6. Galantyna z sosem tatarskim
7. Sałatka z selera z szynką i ananasem
8. Sałatka gyros
9. Pieczywo

# Menu okolicznościowe

## CIASTA

1. Sernik
2. Sernik wiedeński
3. Makowiec
4. Raffaello
5. Smak lata
6. Pan Wołodyjowski
7. Ciastka

## OWOCE

1. Owoce sezonowe
2. Winogrono
3. Kiwi
4. Banany
5. Mandarynki

## NAPOJE BEZ LIMITU

1. Pepsi, Fanta, Sprite
2. Woda z miętą i cytryną
3. Soki różne smaki
4. Kawa, herbata

**Cena:**

**190 zł/osoba**

**dzieci od 3 do lat 10 - 120 zł/dziecko**

## DODATKOWO PŁATNE

**Tort - smak i kształt do wyboru**

**Alkohole - wybór alkoholi według klienta**

**Szyszki dla gości w ramach podziękowania**

**Dmuchańce**