



— *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, puree ziemniaczane, kapusta czerwona po francusku
4. Wieprzowina po staropolsku z malinami i grzybami, kluski śląskie, surówka jesienna

(Możliwość zamiany obiadu talerzowego na wersję półmiskową)

PORCJA: 2 KAWAŁKI NA OSOBĘ

W zestawie 4 rodzaje mięs:

- Filet panierowany
- Schabowy
- Podudzie z kurczaka
- Dewolaj

DANIE KOLACYJNE 1 DO WYBORU

1. Filet w cieście francuskim ze szpinakiem i fetą, mix sałat z sosem śmietanowo-serowym i nutką papryki
2. Karkówka po wenecku z babką ziemniaczaną i surówką colesław
3. Bogracz wołowy z warzywami i knedlikiem czeskim
4. Filet po wenecku zapiekany z pomidorem i mozzarellą, ryż, warzywa, surówka z kapusty pekińskiej

ZIMNA PŁYTA

1. Półmisek mięs i pasztetów pieczonych
2. Półmisek serów
3. Sałatka gyros
4. Tortilla z szynką
5. Nagetsy z sosami
6. Śledzie pikantno-łagodne
7. Sałatka z selera z szynką i ananasem

Menu okolicznościowe

CIASTA (w cenie) - 5 rodzajów

NAPOJE BEZ LIMITU

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

Cena:

225 zł/osoba

Dzieci 3-10 lat - 75% ceny

Pakiet obejmuje maksymalnie 8 godzin przyjęcia.

DODATKOWO PŁATNE

Tort - smak i kształt do wyboru

Alkohole - wybór alkoholi według klienta

Szyszki dla gości w ramach podziękowania

Dmuchańce