

# Menu studniówkowe

---

## **Na przywitanie lampka szampana**

### **Zupa do wyboru:**

Krem z pieczarek z francuskim ciastem z szynką i oregano  
Krem z pomidorów z bazylią, grzankami i śmietaną  
Krem z zielonego groszku  
Krem z pora z groszkiem ptysiowym

### **Danie główne do wyboru:**

Devolay z masłem i serem , ziemniaki opiekane , zestaw surówek  
Pierś z kurczaka faszerowana camembertem , talarki ziemniaczane, zestaw surówek  
Karczek w sosie, kluski śląskie, czerwona kapusta z jabłkiem  
Faszerowane udko z kurczaka, księżycy ziemniaczane , zestaw surówek

### **Zimna płyta:**

Patera mięs pieczonych (schab pieczony faszerowany śliwkami, morelami, tradycyjny, pierś z indyka w ziołach)  
Paszтет, roladki z szynki faszerowane sosem tatarskim  
Tradycyjne polskie wędliny  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka cesar  
Jajka faszerowane w łódkach cykorii  
Pieczywo

### **Danie gorące do wyboru**

Boeuf Stroganow  
Szaszłyk , talarki ziemniaczane, zestaw sałat

### **Danie gorące do wyboru**

Barszcz czerwony z krokietami lub pasztecikami z ciasta francuskiego  
Barszcz czerwony, ptysie faszerowane pieczarkami zapiekane w serze mozzarella

### **Deser:**

Lody z owocami i bitą śmietaną  
Ciasta cztery rodzaje  
Owoce

### **Napoje:**

-soki owocowe (1l/os)  
-napoje gazowane coca-cola, sprite, fanta (1l/os)  
-woda mineralna z cytryną bez limitu  
Kawa, herbata – bufet