



Cennik dań i ciast na wynos na 2021 rok

- Barszcz czerwony 25zł/litr
- Rosół z makaronem 25zł/litr
- Gulaszowa 35zł/litr
- Żurek 35zł/litr
- Krem pomidorowy 30zł/litr
- Zupa grzybowa 35zł/litr
- Pierogi (ruskie, kapustą i grzybami, szpinakiem) 20zł/kg
- Nugetsy z piersi kurczaka- 50zł / kg
- De volley (masłem, serem, szpinakiem)- 65 zł / kg
- Kotlet drobiowy panierowany 50zł/kg
- Kotlet schabowy panierowany 50zł/kg
- Pieńki ze schabu z pieczarkami i serem 65zł/kg
- Zraz wieprzowy z ogórkiem, boczkiem, cebulą 65zł/kg
- Polędwiczki wieprzowe z sosem z podgrzybków 75zł/kg
- Szaszłyk drobiowy 65zł/kg
- Szaszłyk wieprzowy 65zł/kg
- Żeberka 60zł/kg
- Kaczka pieczona 65zł/kg
- Udko kaczki pieczone 85zł/kg
- Gęś pieczona 85zł/kg
- Pierś z gęsi pieczona 120zł/kg
- Pierś z musem sera pleśniowego 65zł/kg
- Golonka gotowana 80zł/kg
- Kapusta zasmażana 25zł/kg
- Kapusta czerwona 25zł/kg
- Szynka pieczona z sosem - 65 zł /kg
- Szynka pieczona bez sosu- 60 zł / kg
- Zimny bufet mięsa lustro zestaw (terriny z kurczak w 3 smakach, galarety drobiowe/wieprzowe, sałatka w szynce, jajko w szynce, polędwiczki wieprzowe, indyk z owocami) 65zł /kg
- Zimny bufet ryby: mintaj, śledź a'la Leszek Biały (w śmietanie, w pomidorach, oleju), pstrąg, miruna - lustro zestaw- 75zł /kg
- Zimny bufet ryby (sandacz, łosoś, zestaw 100zł /kg), (halibut, węgorz, zestaw- 160zł /kg)
- Tatar wołowy 120zł/kg w cenie (ogórek, cebula, kapary)
- Pstrąg wędzony luz - 50 zł/ kg
- Karp pieczony/smażony 60zł/kg
- Miruna smażona- 80 zł / kg
- Sandacz smażony 85zł/kg
- Łosoś pieczony/grill 90zł/kg
- Halibut smażony 100zł/kg
- Chleb wiejski żytni- 10zł/kg (własny wypiek)
- Sernik, Szarlotka na kruchym cieście, - 26 zł / kg
- Makowiec 35pln/kg