



# Cennik dań i ciast na Wielkanoc 2024

- Barszcz czerwony 35zł/litr
- Rosół z makaronem 35zł/litr
- Gulaszowa 45zł/litr
- Żurek 45zł/litr
- Krem pomidorowy 40zł/litr
- Zupa grzybowa 50zł/litr
- Pierogi (ruskie, kapustą i grzybami, szpinakiem) – 35zł/kg
- Nugetsy z piersi kurczaka– 85zł / kg
- De volley (masłem, serem, szpinakiem)– 90zł/kg
- Kotlet drobiowy panierowany 80zł/kg
- Kotlet schabowy panierowany 80zł/kg
- Pieńki ze schabu z pieczarkami i serem 80zł/kg
- Zraz wieprzowy z ogórkiem, boczkiem, cebulą 80zł/kg
- Polędwiczki wieprzowe z sosem z podgrzybków 90zł/kg
- Szaszłyk drobiowy 80zł/kg
- Szaszłyk wieprzowy 80zł/kg
- Żeberka 80zł/kg
- Kaczka pieczona 100zł/kg
- Udka kaczki pieczone 150zł/kg
- Gęś pieczona 150zł/kg
- Pierś z gęsi pieczona 290zł/kg
- Pierś z musem sera pleśniowego 85zł/kg
- Golonka gotowana 120zł/kg
- Kapusta zasmażana 40zł/kg
- Kapusta czerwona 40zł/kg
- Szynka pieczona z sosem – 95 zł / kg
- Szynka pieczona bez sosu– 90 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) 85zł /kg
- Zimny bufet ryby: mintaj, śledź a'la Leszek Biały (w śmietanie, w pomidorach, oleju), pstrąg, miruna – lustro zestaw– 95zł /kg
- Zimny bufet ryby (sandacz, łosoś, zestaw 200zł /kg), (halibut, węgorz, zestaw– 200zł /kg)
- Tatar wołowy 120zł/kg w cenie (ogórek, cebula, kapary)
- Groch z kapustą 40zł/kg
- Pstrąg wędzony luz – 85zł/ kg
- Karp pieczony/smażony 160zł/kg
- Miruna smażona– 150zł / kg
- Sandacz smażony 200zł/kg
- Łosoś pieczony/grill 200zł/kg
- Halibut smażony 200zł/kg
- Chleb wiejski żytni– 20zł/kg (własny wypiek)
- Sernik, Szarlotka na kruchym cieście, – 40zł/kg
- Makowiec 45zł/kg