



Cennik dań i ciast na Wszystkich Świętych 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