

ZUPY I KREMY:	DANIA GŁÓWNE PORCJA MIĘSA
<p>Rosół domowy z makaronem</p> <p><b>Zupa pomidorowa z makaronem</b></p> <p>Żur po szlachecku z białym serem,</p> <p><b>Zupa fasolowa z wędzonym boczkiem</b></p> <p>Zupa grzybowa z makaronem łazanka</p> <p><b>Krupnik tradycyjny</b></p> <p>Krem paprykowy</p> <p><b>Krem porowy z grzankami</b></p> <p>Krem dwukolorowy z cukinii ( sezon)</p> <p><b>Barszcz po ukraińsku</b></p> <p>Krem z białych warzyw</p>	<p><b>Schab pieczony w sosie własnym,</b></p> <p>Delikatny kurczak w sosie śliwkowym</p> <p><b>Karczek wieprzowy w sosie myśliwskim,</b></p> <p>Kotlet drobiowy Devollaile (z masłem)</p> <p><b>Tradycyjny kotlet Schabowy</b></p> <p>Indyk duszony w sosie imbirowo cytrynowym,</p> <p><b>Nóżki z kurczaka konfi (2szt)</b></p> <p>Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami i jabłkiem</p> <p><b>Medaliony – Krążki rybne (Morszczuk)</b></p> <p><i>* Do każdego zestaw obiadowego - kompozycja świeżych surówek</i></p>

Dodatki Skrobiowe:	Napoje	Desery
<p><b>Ziemniaki z wody lub Puree</b></p> <p>Frytki cienkie</p> <p><b>Kaszotto</b> (kasza jęczmienna z warzywami)</p> <p>Ryż biały</p>	<p><b>Kompot domowy w dzbankach</b></p> <p>Woda mineralna w dzbankach</p> <p><b>Kawa, Herbata</b></p> <p>*bufet bez ograniczenia</p>	<p><b>Krem czekoladowy</b></p> <p>Sernik z wisienką</p> <p><b>Panna Cotta z sosem truskawkowym</b></p> <p>Tiramisu</p> <p><b>Krem waniliowy z sosem truskawkowym</b></p> <p>Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną</p> <p><b>Zapiekana foremka jabłkiem z sosem toffi i orzechami</b></p> <p>Ciast o Brauni z musem truskawkowym i gałką lodów</p>

KOSZT:  
Menu: od 23 PLN /osoba dorosła  
Ilość gratisów do ustalenia

OFERTĘ PRZYGOTOWAŁ

**Tomasz Pasek**  
**+48 604-109-100**

[www.nawierzynka.pl](http://www.nawierzynka.pl)  
[motel@nawierzynka.pl](mailto:motel@nawierzynka.pl)