

## OFERTA CATERINGOWA NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE (dla grup od 10 osób)

### Obiad

cena: 40zł (jedno I danie i jedno II danie z pierwszej grupy)  
50zł (jedno I danie i jedno II danie z drugiej grupy)  
\* w cenie obiadu napoje: kawa/herbata/soki

#### I danie:

Zupa krem cebulowa z grzankami  
Domowy rosół z makaronem  
Kwaśnica góralska z żeberkiem  
Żurek z białą kielbasą i z jajkiem  
Tradycyjna zupa pomidorowa z makaronem

#### II danie:

Schab pieczony w sosie żurawinowym  
Zrazy zawijane (z boczkiem i ogórkiem kiszonym)  
Sakiewki z kurczaka faszerowane pieczarkami i oscypkiem  
Tradycyjny kotlet schabowy

Karczek w sosie z zielonego pieprzu  
Domowa pieczeń wołowa z kluseczkami śląskimi  
Roladka schabowa z oscypkiem, zawijana w szynce włoskiej  
Pstrągi pieczone z masłem czosnkowym i ziołami

dodatkowo: ziemniaczki opiekane i surówki

### Danie nocne:

cena: 15zł (wybrane danie nocne)

Gorący barszcz czerwony podawany z pierogami skrzyczeńskimi  
Tradycyjny bogracz z kluseczkami

### Stół bacy:

cena: 25 zł (pierwsze cztery pozycje + wybrana sałatka)  
45zł (pierwsze cztery pozycje + 2 wybrane sałatki + korytko mięs)

Chleb ze smalcem domowej roboty i ogórkiem  
Oscypki grillowane z żurawiną  
Śledzik skrzyczeński  
Półmisek wędlin i serów  
Sałatka z jajkiem, pieczarkami i chrupiącym boczkiem (z fetą i rzodkiewką)  
Sałatka śledziowa z boczkiem i pieczonymi ziemniakami (z oscypkiem i suszoną śliwką)  
Sałatka makaronowa z kurczakiem (z kukurydzą i ogórkiem/brokułami)  
Korytko mięs podawanych na ciepło (kita wędzona, kaszanka, golonko)

