
Menu okolicznościowe

Zupy - (podawana z wazy)

- rosół z kury
- zupa grzybowa
- zupa gulaszowa
- zupa krem brokułowy
- zupa krem grzybowy
- zupa cebulowa
- zupa rybna

Dodatki -

- domowy makaron, jarzyny, wkładka mięsna
- groszek ptysiowy
- grzanki ziołowe
- kluseczki mączno-jajeczne

Danie główne - trzy gatunki mięs, podawane na półmiskach

- kotlet schabowy
- cordon blue
- polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- devolay
- pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym
- udko z kurczaka
- golonka z kością w piwie z warzywami
- łosoś norweski
- pstrąg soule
- **wiejskie koryto** : wyroby regionalne -golonko, żeberko zapiekane, pierogi, gołąbki, etc.

Dodatki -

- ziemniaki z wody (z koperkiem)
- frytki
- ryż kolorowy
- kasza wiejska
- kasza gryczana
- pęczak
- surówki z kapusty białej, z kapusty czerwonej, z kapusty kiszonej, z marchwi, z selera, mizeria, ćwikła z chrzanem,
 - kapusta zasmażana, buraczki zasmażane

Zimne zakąski i sałatki - (podawane na półmiskach bez ograniczeń)

Tort -

Ciasta i owoce - (bez ograniczeń)

Napoje zimne i gorące - (bez ograniczeń)

I Danie gorące – (podawane na talerzach)

- pieczony stek z kurczaka
- szaszłyk
- roladki drobiowe
- schab w sosie myśliwskim
- pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym
- kurczak gyros