

## Menu

### ZUPY

1. Rosół z makaronem
2. Zupa pieczarkowa
3. Krem z borowików lub pieczarek
4. Bulion z kulkami mięsa

### MIĘSA

1. Kotlet wieprzowy
2. Kotlet z piersi kurczaka
3. Kotlet z pieczarkami
4. Pieczeń wieprzowa
5. Pieczeń wołowa
6. Pieczeń z piersi kurczaka
7. Rolada wołowa, wieprzowa
8. Rolada z serem i szynką
9. Devolaile
10. Kurczak w pianie
11. Udka z kurczaka
12. Kaczka (pierś, udka)
13. Indyk ( pierś, udka )
14. Bitki wieprzowe w sosie kurkowym
15. Schab pieczony w sosie własnym
16. Polędwiczki po bawarsku (z kapusta kiszona i boczkiem)
17. Filet drobiowy w jarzynach
18. Podudzia z kurczaka pieczone
19. Schab faszerowany z śliwka lub pieczarką
20. Zwijaniec ze schabu w jarzynach

21. Kotlet a`la Sobieski (z warzywami i serem)
22. Kotlet drobiowy zapiekany z serem żółtym i ananasem
23. Rolada drobiowa z papryką
24. Kotlet schabowy z pieczarkami
25. Karkówka z pieczarkami
26. Indyk faszerowany bakaliami
27. Pieczeń wieprzowa faszerowana śliwkami oraz morelami
28. Kotlet de vollai z serem żółtym w sezamie
29. Filet z kurczaka w sezamie

### **DANIA NA GORĄCO**

1. Bogracz
2. Barszcz czerwony (paluszki, krokiety, babeczki)
3. Żurek w chlebie
4. Flaki wołowe
5. Zupa borowikowa
6. Bigos
7. Gulasz
8. Kiełbasa na gorąco
9. Łopatki wieprzowe w całości
10. Żeberka pieczone
11. Pieczone kiełbaski z boczkiem
12. Golonka ,kapusta zasmażana
13. Filet z pstrąga smażony w płatkach migdałowych
14. Szaszłyki drobiowe
15. Polędwiczki lub schab z kurkami

### **ZIMNA PŁYTA**

1. Półmisek wędlin dla Państwa Młodych
2. Schab ze śliwką



3. Ozory
4. Ryba pieczona w całości
5. Pasztet
6. Półmisek mięsa pieczonego + wędliny

7. Tatar
8. Jajka faszerowane
9. Koreczki śledziowe
10. Śledź w śmietanie
11. Śledź po żydowsku z rodzynkami

12. Śledź po węgiersku
13. Śledzie marynowane z grzybami
14. Łosoś wędzony

15. Tatar z łososia
16. Galaretką drobiową
17. Schab w galarecie

18. Koreczki serowe

19. Indyk faszerowany
20. Galantyna z kurczaka
21. Kurczak z owocami

22. Schab faszerowany

23. Śledź w cebulką i kaparami
24. Pstrąg faszerowany
25. Różę z łososia norweskiego z musem chrzanowym i kawiozem
26. Baleron drobiowy z ziołami
27. Pieczeń rzymska w sosie czosnkowym na zimno
28. Karczek w skórce ziołowo- serowej

29. Schab z morelą

30. Polędwiczki z kurkami i papryką

31. Śledź z cebulką i kaparami

32. Baleron drobiowy z ziołami

33. Szyńka parmeńska z gruszką i rucollą

34. Polędwiczki z kurkami i papryką

35. Panga ze szpinakiem

## **SURÓWKI**

1. Kiszona kapusta z marchewką
2. Marchewka z groszkiem
2. Kapusta pekińska (z marchwią lub papryką+ ogórek na bazie oleju lub śmietany)
4. Kapusta z dodatkami
5. Buraczki
6. Niebieska kapusta
7. Biała kapusta (z olejem lub śmietaną)
8. Czerwona kapusta
9. Marchew z chrzanem
10. Marchew z jabłkiem
11. Seler z rodzynkami
12. Seler naciowy (najlepsza późną jesienią, zimą lub wczesną wiosną)
  
13. Sałata wiosenna ( pomidory, ogórki, cebula, sałata)
  
14. Wielowarzywna (z majonezem)

## **S A Ł A T K I**

1. Jarzynowa (tradycyjna)
  
2. Porowa (pory, jajka, kukurydza)
  
3. Selerowa I (seler, ananas, jajka, szynka)
4. Selerowa II (kukurydza, fasola czerwona, groszek, seler, jajka)
5. Kalafiorowa (kalafior, jajka, pomidor, majonez)
6. Sałatka cesarska z kurczakiem i

- grzankami
7. Jajka w warzywach (jaja, rzodkiewka, pory, koperek)
  8. Sałatka z pora
  9. Sałatka ziemniaczana
  10. Sałatka ryżowa
  11. Sałatka z makaronem
  12. Sałatka grecka
  13. Z tuńczyka (wielowarstwowa)
  14. Z kapusty pekińskiej + kurczak (kapusta kurczak, pomidor, ogórek, sos majonezowo-ketchupowy)
  15. Pieczarkowa (pieczarki, kukurydza, jajka, cebula)
  16. Słonecznikowa (kurczak, słonecznik, ananas, kukurydza, majonez)
  17. Sałatka w szynce
  18. Sałatka brokułowa

## **D O D A T K I**

1. Ziemniaki
2. Kluski śląskie
3. Frytki
4. Sosy ( do pieczeni, czosnkowy, jogurtowy, ziołowy, śmietankowy)
5. Pieczywo
6. Masło
7. Śmietanka
8. Dufinki
9. Kopytka
10. Ryż
11. Warzywa gotowane: brokuły kalafior, marchewka z groszkiem, buraczki zasmażane
12. Pieczarki
13. Pomidory z cebulką
14. Kuleczki pieczone
15. Kasza

16. Pieczywo
17. Ogórek konserwowy, Pieczarka marynowana
18. Chrzan
19. Pomidory z mozzarella

## **TORTY**

1. Tort orzechowy
2. Tort śmietankowy
3. Tort waniliowy (-biały krem)
4. Tort czekoladowy
5. Tort wielopoziomowy ( 2 lub 3 ) dla Nowożeńców
6. Tort kokosowy
7. Tort owocowy

## **CIASTA**

1. Ciasto kokosowe
2. Ciasto rumowe
3. Ciasto z galaretką - kilka odmian
4. Ciasto z galaretką i owocami - kilka odmian
5. Ciasto śmietankowe
6. Ciasto migdałowe z grysikiem
7. Ciasto piankowe
8. Ciasto budyniowe
9. W - zetki
10. Fale dunaju
11. Sernik
12. Cytrynowe

## **DESERY**

1. Kawa
2. Lody z dodatkami lub polewami
3. Owoce całe  
jabłko, śliwka, brzoskwinia, arbuz, banan  
ananas, nektaryna winogrona
4. Sałatka owocowa



5. Galaretką owocową

## **N A P O J E**

1. Piwo
2. Coca-Cola
3. Fanta
4. Sprite
5. Woda mineralna gazowana i  
niegazowana
6. Soki owocowe
7. Kawa
8. Herbata

### **Proponujemy:**

**Prosiaka i szynkę pieczoną serwowaną przez kucharza.**

*S M A C Z N E Ğ O*

*S E R D E C Z N I E Z A P R A S Z A M Y*





VICTORIA

*MENU*