

CENTRUM  
PAŁACOWO-KONFERENCYJNE



NATURA & WELLNESS

## **Pakiet Standard**

210 PLN/osoba

### **Zupa (proszę wybrać jedną zupę):**

*Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem*

*Zupa grzybowa z łazankami*

*Krem z białych warzyw z grzanką czosnkową*

### **Danie główne (proszę o wybranie trzech dań):**

*Pieczona karkówka w sosie własnym*

*Pieczony drób w glazurze z miodu lipowego*

*Miruna panierowana, smażona z dipem cytrynowym*

*Kotlet wiejski z niespodzianką*

*Pieczone żeberka w piwie*

### **Dodatki:**

*Ziemniaki z koperkiem i masłem, frytki*

*Bukiet surówek (trzy rodzaje)*

### **Kolacja 1 serwowana ( proszę wybrać jedno danie):**

*Wieprzowina w sosie własnym, kluski śląskie, czerwone buraczki*

*Poleśniak – naleśnik z kurczakiem, warzywami i sosem grzybowym*

*Potrąwka z kurczaka, kolorowy ryż*

**Kolacja 2 serwowana ( proszę wybrać jedno danie):**

*Ryba smażona w warzywach*  
*Makaron Cannelloni z mięsnym farszem i sosem pomidorowym*  
*Pałki z kurczaka w chrupiącej panierce z sosem jogurtowym*

**Kolacja 3 serwowana (proszę wybrać jedno danie):**

*Gulasz węgierski z bułeczką babuni*  
*Bigos z kotлетem wiejskim*  
*Mix pierogów (z mięsem, kapustą i grzybami, ruskie)*

**Kolacja 4 serwowana ( proszę wybrać jedno danie):**

*Barszcz czerwony, pasztecik mięsny*  
*Barszcza czerwony, krokiet z kapustą i grzybami*  
*Barszcz czerwony, pasztecik mięsny z ciasta francuskiego*

**Zimna płyta (półmiski na stołach i bufecie szwedzkim):**

*Karkówka pieczona nadziewana morelą*  
*Schab pieczony nadziewany śliwką kalifornijską*  
*Pasztet hrabiego z pięciu rodzajów mięs z żurawiną*  
*Jaja z sosem tatarskim*  
*Tymbaliki (galaretka drobiowo-wieprzowa)*  
*Śledź w oleju z cebulą i ziołami prowansalskimi*  
*Sałatka wiejska, jarzynowa*  
*Sałatka królewska z szynką, selerem marynowanym i kukurydzą*

**Napoje :**

*Napoje – jabłkowy, pomarańczowy – bez limitu*  
*Woda mineralna z cytryną i miętą – bez limitu*  
*Kawa, herbata – bez limitu*

*Chętnie odpowiemy, na każde pytanie czy sugestię.  
Jesteśmy do Państwa dyspozycji pod poniższymi numerami telefonów:*

**Grażyna Dankowiakowska tel. 606 480 889**  
**Adam Kajetanek tel. 606 780 588**  
**lub pod adresem mailowym: [osada@dankow.pl](mailto:osada@dankow.pl)**