

# MENU

# OBIADY



**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



**Forbes**  
wiosna-lato  
**2011**  
*Rekomenduje*

# MENU – OBIADY – 35 ZŁ / OSOBA

## Zestaw I

Zupa pomidorowa - Krem z grzankami (230g)

Filet z kurczaka grillowany,

podany z risotto i warzywami z wody (150g)

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw II

Zupa cebulowa z serowym ciastkiem francuskim (230g)

Zapiekany filet z kurczaka z serem mozzarella i pomidorami  
podany z brokułami, migdałami oraz risotto z warzywami (140g)

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw III

Żurek z jajkiem i kietbasą (350g)

Zapiekany filet z kurczaka z pomidorami, kaparami  
i serem camembert podany na tagliatelle  
z sosem ziołowo-pomidorowym (140g)

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw IV

Rosół z makaronem (350g)

Stek z karkówki z duszoną cebulką  
z ziemniaczkami gotowanymi i zestawem duszonej kapusty (150g)

Sok owocowy (200ml)

**Proponowane desery według karty menu, za dodatkową opłatą**



## Zestaw I

Rosół z uszkami (350g)

Filet z kurczaka ze szparagami na sosie maślano-ziółowym z warzywnym ratatouille podany z ziemniaczkami gotowanymi (130g)

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw II

Rosół z makaronem (350g)

Tradycyjny kotlet schabowy na kapuście podany z ziemniakami i majerankiem (150g)

Sok owocowy (200ml)

## Zestaw III

Barszcz czerwony z uszkami (230g)

Zrazy wołowe z buraczkami i kaszą podane (130g)

Sok owocowy (200ml)

**Proponowane desery według karty menu, za dodatkową opłatą**

## Zestaw I

Zupa-krem pomidorowy z ziołowymi grzankami (230g)  
Filet z kurczaka ze szparagami na sosie maślano-ziołowym z warzywnym  
ratatouille podany z ziemniaczkami gotowanymi (130g)  
Sok owocowy (200ml)  
Panna cotta z malinowym sorbetem

## Zestaw II

Zupa cebulowa z serowym ciastkiem francuskim (230g)  
Tradycyjny kotlet schabowy na kapuście  
podany z ziemniakami i majerankiem (150g)  
Sok owocowy (200ml)  
Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

## Zestaw III

Żurek z jajkiem i kietbasą (350g)  
Zrazy wołowe z buraczkami i kaszą podane (130g)  
Sok owocowy (200ml)  
Szarlotka na ciepło z gałką lodów podawana



## Zestaw I

- Śledź po rosyjsku z jajkiem i kawiolem (90g)
- Zupa chrzanowa z placuszkami ziemniaczanymi i bekonem (350g)
- Schab z rusztu, podany z ziemniaczkami opiekаныmi, cebulką, pieczarkami i warzywami z wody (150g)
- Szarlotka z gałką lodów cynamonowych
- Sok owocowy (200ml)

## Zestaw II

- Rolada z kaczki z bakaliami i żurawiną (50g)
- Barszcz czerwony z uszkami (230g)
- Pstrąg pieczony podawany z ryżem i warzywami z wody (1 szt. – ok.300g)
- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Sok owocowy (200ml)

## Zestaw III

- Wątróbka wieprzowa z cebulką, pieczarkami i wiśniami na maśle smażona (90g)
- Zupa cebulowa z serowym ciastkiem francuskim (230g)
- Zrazy wołowe z buraczkami i kaszą podane (130g)
- Lody z bitą śmietaną
- Sok owocowy (200ml)