

MENU GRILL 2022



MENU GRILL

Zupy z kociołka

Krem z kiszonych ogórków z grzankami (250ml)	12 zł
Zalewajka Świętokrzyska (250ml)	13 zł
Galicyjski kapuśniak z kielbasą i grochem (250ml)	13 zł
Żurek sandomierskich mnichów z grzybami (250 ml)	13 zł
Grochowa na wędzonym żeberku (250 ml)	17 zł
Zupa z czarnej fasoli, pomidorów i wołowiny (250ml)	19 zł

Dania z grilla

Oscypek z żurawiną (szt.)	3 zł
Camembert z żurawiną (120g)	9 zł
Kaszanka z grilla z cebulką w folii (150 g)	11 zł
Kielbasa śląska (150 g)	12 zł
Boczek marynowany (100g)	13 zł
Udko z kurczaka w miodowej skórce (250g)	23 zł
Karkówka marynowana w czosnku i majeranku (150 g)	18 zł
Szaszłyk wieprzowy (150 g)	18 zł
Szaszłyk drobiowy (150 g)	20 zł
Schab grillowany (150g)	20 zł
Pstrąg z grilla (150g)	30 zł
Kurczak z grilla (ok. 2kg, porcjowany)	45 zł

Dodatki

Pieczyno	gratis
Sosy (3 smaki)	1 zł
Smalec, ogórki kiszone, pikle (150 g)	7 zł
Sałatka ziemniaczana (150g)	7 zł
Ziemniak z folii z dipem czosnkowym (150 g)	7 zł
Ryż / Kasza z miętą i oliwą, Zapiekanka ziemniaczana, Kaszotto z grzybami (150g)	7 zł
Pieczeń Koprzywnicka (150g) (vege)	8 zł
Surówki sezonowe (150 g)	9 zł
Sałatka z pomidorów, sałatka z ogórków (150 g)	9 zł
Warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, pieczarki, papryka) (150g)	15 zł
Sałatka grecka z serem feta, oliwkami i grzankami czosnkowymi (150g)	15 zł
Jabłko pieczone z żurawiną (szt.)	9 zł
Galaretki z owocami (szt.)	12 zł

Napoje

Bufet kawowo-herbaciany, woda, soki (ryczałt bez ograniczeń)	15 zł
Lemoniada 1l	10 zł
Napoje gazowane 0,5l – Cola / Fanta / Sprite (sztuka)	8 zł
Piwo (lane lub butelkowe) (0,5l) (po rabacie)	8 zł
Piwo regionalne (0,5l) – Browar Tarnobrzeg (po rabacie)	14 zł
Wódka (0,5l) (po rabacie)	50 zł
Korkowe (0,5l)	25 zł

Oplaty serwisowe

Oplata startowa	300 zł
Oplata za każdą rozpoczętą godzinę po godzinie 22:00	100 zł
Minimalna liczba uczestników grilla*	20 os.
Minimalna wartość świadczeń na uczestnika	70 zł