

MENU

Przyjęcie okolicznościowe (propozycja)

<p>II danie (mięso podawane na półmiskach: 2 szt. mięsa na osobę)</p>	<p>Do wyboru 4 rodzaje mięsa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rolada śląska - Rolada z indyka z boczkiem, fetą i szpinakiem - Kotlet wieprzowy z pieczarkami - Kotlet de volaille - Schab Marshalla - Kula nadziewana brokułem - Kieszeń drobiowa ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami - Pieczeń z udźca indyka - Sakiewka z serem feta, warzywami i pesto bazyliowym - Karczek z nadzieniem <p>Dodatki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kluski śląskie, ziemniaki - Zestaw 2 surówek - Sos pieczeniowy
<p>Deser</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kawa/herbata w dzbankach - Ciastka tortowe 1,5 szt. /osoba <p>Istnieje możliwość zamówienia tortu oraz deserów z naszej karty (lody, kawa mrożona, itp)</p>
<p>Zimna płyta (pozycje stałe, podawane na półmiskach)</p> <p>+ do wyboru 4 dodatki</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Półmisek wędlin, pieczeni i serów - Pieczywo i masło - Sałatki (2 sałatki do wyboru: cezara, jarzynowa, grecka, ryżowa, z tortellini, siedmiowarstwowa, mista, brokułowa) <ul style="list-style-type: none"> - Zestaw kwaśny (konserwowe: ogórek, papryka, pieczarka) - Zestaw świeży (ogórek zielony, pomidor, rzodkiewka) - Galaretkę z kurczaka - Śledzie w śmietanie - Śledzie w oliwie - Rurki z szynki nadziewane pastą chrzanową - Tortilla z nadzieniem - Tartinki z pastą jajeczną - Makaron muszla z nadzieniem - Ślimaczki francuskie - Pieczarkowe kapelusze

Koszt organizacji przyjęcia wg powyższego menu 100 zł/osoba.

Menu może być wzbogacone o dania według Państwa sugestii, potrzeb i smaku. Dodatkowo można zamówić dania z naszej karty. Menu obowiązuje od dnia 01.10.2020

Restauracja OPAVSKA
ul. Opawska 114
Racibórz
Tel. 698 101 888
www.opavska.pl

O P A V S K A
—restauracja—