

MENU

Przyjęcie okolicznościowe (propozycja)

I danie (do wyboru 1 zupa dla wszystkich gości)	<ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem - Czosnkowa z grzankami - Żurek śląski
II danie (mięso podawane na półmiskach; 2 szt. mięsa na osobę)	Do wyboru 4 rodzaje mięsa: <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 Dodatki: <ul style="list-style-type: none"> - Kluski śląskie, ziemniaki - Zestaw 2 surówek - Sos pieczeniowy
Deser	<ul style="list-style-type: none"> - Kawa/herbata w dzbankach - Ciastka tortowe 1,5 szt. /osoba Istnieje możliwość zamówienia tortu oraz deserów z naszej karty (lody, kawa mrożona, itp)
Zimna płyta (pozycje stałe, podawane na półmiskach)	<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)
+ do wyboru 4 dodatki	<ul style="list-style-type: none"> - Zestaw kwaśny (konserwowe: ogórek, papryka, pieczarka) - Zestaw świeży (ogórek zielony, pomidor, rzodkiewka) - Galaretką 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
Kolacja do wyboru (podawana w formie gotowego zestawu na talerzu)	<ul style="list-style-type: none"> - Szpinakowa uczta - roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i mozzarellą w sosie szpinakowym, kluski, surówka - Pierś z kurczaka w sosie pieczarkowym, ziemniaki opiekane, surówka - Udko z kurczaka, talarki ziemniaczane, surówka - Ser smażony, frytki, surówka
lub	
Kolacja w wazach	<ul style="list-style-type: none"> - Flaki - Bogracz - Barszcz z krokietem (pieczarka-kapusta, piecz.-ser, mięso) - Leczo

Koszt organizacji przyjęcia wg powyższego menu 135 zł/osoba.

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

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

O P A V S K A
 =restauracja=