

# MENU

## Przyjęcie okolicznościowe (propozycja)

<b>I danie</b> (do wyboru 1 zupa dla wszystkich gości)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosół z makaronem</li> <li>- Czosnkowa z grzankami</li> <li>- Żurek śląski</li> </ul>
<b>II danie</b> (mięso podawane na półmiskach; 2 szt. mięsa na osobę)	<b>Do wyboru 4 rodzaje mięsa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rolada śląska</li> <li>- Rolada z indyka z boczkiem, fetą i szpinakiem</li> <li>- Kotlet wieprzowy z pieczarkami</li> <li>- Kotlet de volaille</li> <li>- Schab Marshalla</li> <li>- Kula nadziewana brokułem</li> <li>- Kieszeń drobiowa ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami</li> <li>- Pieczeń z udźca indyka</li> <li>- Sakiewka z serem feta, warzywami i pesto bazyliowym</li> <li>- Karczek z nadzieniem</li> </ul> <b>Dodatki:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kluski śląskie, ziemniaki</li> <li>- Zestaw 2 surówek</li> <li>- Sos pieczeniowy</li> </ul>
<b>Deser</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kawa/herbata w dzbankach</li> <li>- Ciastka tortowe 1,5 szt. /osoba</li> </ul> Istnieje możliwość zamówienia tortu oraz deserów z naszej karty (lody, kawa mrożona, itp)
<b>Zimna płyta</b> (pozycje stałe, podawane na półmiskach)  + do wyboru 4 dodatki	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Półmisek wędlin, pieczeni i serów</li> <li>- Pieczywo i masło</li> <li>- Sałatki (2 sałatki do wyboru: cezara, jarzynowa, grecka, ryżowa, z tortellini, siedmiowarstwowa, mista, brokułowa, firmowa)</li> <li>- Zestaw kwaśny (konserwowe: ogórek, papryka, pieczarka)</li> <li>- Zestaw świeży (ogórek zielony, pomidor, rzodkiewka)</li> <li>- Galaretką z kurczaka</li> <li>- Śledzie w śmietanie</li> <li>- Śledzie w oliwie</li> <li>- Rurki z szynki nadziewane pastą chrzanową</li> <li>- Tortilla z nadzieniem</li> <li>- Tartinki z pastą jajeczną</li> <li>- Makaron muszla z nadzieniem</li> <li>- Ślimaczki francuskie</li> <li>- Pieczarkowe kapelusze</li> </ul>
<b>Kolacja</b> (podawana w formie gotowego zestawu na talerzu)  lub  <b>Kolacja</b> w wazach	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Szpinakowa uczta - roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i mozzarellą w sosie szpinakowym, kluski, surówka</li> <li>- Pierś z kurczaka w sosie pieczarkowym, ziemniaki opiekane, surówka</li> <li>- Udka z kurczaka, talarki ziemniaczane, surówka</li> <li>- Ser smażony, frytki, surówka</li> <li>- Flaki</li> <li>- Bogracz</li> <li>- Barszcz z krokietem (pieczarka-kapusta, piecz.-ser, mięso)</li> <li>- Leczo</li> </ul>

**Koszt organizacji przyjęcia wg powyższego menu 147 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 01.02.2022r.*

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

**O P A V S K A**  
 —restauracja—