

# MENU

## Przyjęcie okolicznościowe (propozycja)

<b>I danie</b> (do wyboru 1 zupa lub krem dla wszystkich gości)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosół z makaronem</li> <li>- Czosnkowa z grzankami</li> <li>- Krem z pomidorów</li> </ul>
<b>II danie</b> (mięso podawane na półmiskach: 2 szt. mięsa na osobę)	<p><b>Do wyboru 4 rodzaje mięsa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rolada śląska</li> <li>- Udko z kurczaka</li> <li>- Kotlet z pieczarkami</li> <li>- Schab marshalla</li> <li>- Kotlet de Volaille</li> <li>- Kule nadziewane brokułem</li> <li>- Rolada z indyka z boczkiem</li> <li>- Kotlet z indyka w migdałach</li> <li>- Kotlet po hawajsku z ananasem</li> <li>- Sakiewka z serem feta, warzywami i pesto z bazylii</li> <li>- Karczek z nadzieniem</li> </ul> <p><b>Dodatki:</b></p> <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> <p>Istnieje możliwość zamówienia tortu oraz deserów z naszej karty (lody, kawa mrożona, itp)</p>
<b>Zimna płyta</b> (pozycje stałe, podawane na półmiskach)  + do wyboru 4 dodatki	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pólmisek 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)</li> <li>- Zestaw kwaśny (ogórek konserwowy, papryka konserwowa, pieczarka konserwowa)</li> <li>- Zestaw świeży (ogórek zielony, pomidor, rzodkiewka)</li> <li>- Galaretka z kurczaka</li> <li>- Śledzie w śmietanie</li> <li>- Śledzie w oliwie</li> <li>- Tortilla z nadzieniem</li> <li>- Mozzarella na krakersie</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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Karczek w sosie cebulowym, ziemniaki puree, surówka</li> <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>- Kieszkań drobiowa nadziewana szpinakiem, serem feta, suszonymi pomidorkami, sos serowy, noky</li> <li>- Ser smażony, frytki, surówka</li> </ul>

**Koszt organizacji przyjęcia wg powyższego menu 130 zł/osoba.**

*Menu może być wzbogacone o dania według Państwa sugestii, potrzeb i smaku. Dodatkowo można zamówić dania z naszej karty menu. Menu obowiązuje od dnia 01.09.2019*

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

**OPAVSKA**  
 —restauracja—