

Data:
Godzina:
Tel.
Sala:

MENU
Przyjęcie okolicznościowe
(propozycja)

Osoby dorosłe :
Dzieci 50% :
Dzieci gratis :
Ilość miejsc :

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)	<p>Do wyboru 4 rodzaje mięsa:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rolada śląska- Rolada z indyka z boczkiem, fetą i szpinakiem- Kotlet z piersi kurczaka- Kotlet de Volaille- Schab Marshalla- Kula nadziewana brokułem- Kieszeń drobiowa ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami- Sakiewka z serem feta, warzywami i pesto bazylowym- Karczek pieczony- Ser smażony <p><i>Z dopłatą (8 zł):</i></p> <ul style="list-style-type: none">- rolada wołowa- udko z kaczki- dorsz smażony saute- łosoś smażony saute <p>Dodatki:</p> <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 <p>Istnieje możliwość zamówienia tortu oraz deserów z naszej karty (lody, kawa mrożona, itp)</p>
Zimna płyta (7 pozycji podawanych na półmiskach)	<ul style="list-style-type: none">- Półmisek wędlin, pieczeni i serów- Pieczywo i masło- Sałatki do wyboru: cezara, jarzynowa, grecka, ryżowa z curry, z tortellini, porowa, brokułowa, firmowa- Zestaw kwaśny (konserwowe: ogórek, papryka, pieczarka, maryn. cebula)- Zestaw świeży (ogórek zielony, pomidor, rzodkiewka)- Galaretkę z kurczaka z jajkiem- Śledzie w śmietanie- Śledziowe koreczki- Tartaletki z łososiem wędzonym- Rolls z tortilli na 2 sposoby- Makaron muszla z nadzieniem- Ślimaczki francuskie- Mini szaszłyki capresse- Smażone kuleczki serowe na ostro
Kolacja (podawana w formie gotowego zestawu na talerzu) lub Kolacja w wazach	<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- Przysmak szefa kuchni – polędwiczki wieprzowe w sosie na ostro, puree ziemniaczane, surówka- Kotlet schabowy nadziewany pieczarkami, puree ziemniaczane, surówka <ul style="list-style-type: none">- Flaki- Bogracz- Barszcz z krokietem (pieczarka-kapusta, piecz.-ser, mięso)- Leczo

Koszt organizacji przyjęcia wg powyższego menu 165 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 01.01.2023.*

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

OPAVSKA
—restauracja—