

Data:
Godzina:
Tel.
Sala:

MENU PREMIUM

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- Krem z gruszki i pietruszki- Zupa chrzanowa na wędzonce
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- Roladka drobiowa faszerowana morelą w bekonie- Rolada z indyka z boczkiem, fetą i szpinakiem- Kotlet z piersi kurczaka- Tradycyjny kotlet schabowy- Kotlet de Volaille faszerowany grzybami, serem, szynką i porem- Kotlet szwajcarski z szynką i serem- Schab Marshalla- Grillowany filet z kurczaka ze szpinakiem, zapiekany mozzarellą- Sakiewka z serem feta i warzywami- Ser smażony z żurawiną <p>Z dopłatą (10 zł):</p> <ul style="list-style-type: none">- rolada wołowa- pieczeń z karczku w sosie myśliwskim- udko z kaczki- dorsz smażony saute <p>Dodatki (2 rodzaje do wyboru):</p> <ul style="list-style-type: none">- Kluski śląskie, ziemniaki z wody, puree maślane, frytki, ziemniaki opiekane- Surówki: buraczki, kapusta czerwona, kap. biała, Colesław, pekińska z ogórkiem- 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 (8 pozycji podawanych na półmiskach)	<ul style="list-style-type: none">- Półmisek wędlin i mięs pieczystych- Mix serowych przekąsek z 4 różnych rodzajów sera- Pieczywo i masło- Sałatki do wyboru: caprese, cezara, jarzynowa, grecka, z pieczonego buraka z fetą, brokułowa, z grillowanych warzyw, firmowa,- Talerz octowych przekąsek marynowanych- Talerz świeżych przekąsek warzywnych- Galaretka z kurczaka z jajkiem- Śledzik po wiejsku- Łosiowe „raffaello” na tartaletce- Jajka w sosie musztardowo-koperkowym- Mini burgerki z bruschettą- Mix koreczków z tortillą- Faszerowane babeczki z przekąskami z ciasta francuskiego- Mini szaszłyki capresse- Śliwka wędzona w bekonie
Kolacja (podawana w formie gotowego zestawu na talerzu)	<ul style="list-style-type: none">- Filet drobiowy w migdałach, frytki, surówka- Karczek z cebulką, opiekane ziemniaczki, surówka- Kotlet schabowy zapiekany warzywami, puree chrzanowe, surówka- Siekany kotlet drobiowy z brokułem, puree ziemniaczane, surówka
Kolacja w wazach	<ul style="list-style-type: none">- Flaki staropolskie- Bogracz- Barszcz czerwony z krokietem kapusta-grzyby lub pasztecikiem mięsno-warzyw- Leczo

Koszt organizacji przyjęcia zależy od zamówionych pozycji.

Menu może być wzbogacone o dania według Państwa sugestii, potrzeb i smaku. Dodatkowo można zamówić dania z naszej karty. Menu obowiązuje od dnia 01.02.2024.

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

OPAVSKA
=restauracja=