



MENU II / 295,00 zł

Zupa /proszę wybrać 1 rodzaj / 1 p. na os.

Domowy rosół z kury z makaronem

Krem z białych warzyw, oliwy smakowe home-made

Toskański krem z pieczonych pomidorów

Danie Główne /proszę wybrać 4 rodzaje / 2,5 p. na os.

Potrawka z kurczaka z ryżem i marchewką paryską

Karkówka pieczona w sosie własnym

Zraz wieprzowy zawijany

Żeberka pieczone BBQ

Kotleciki drobiowe panierowane / odpowiednie dla dzieci /

Kotlet de Volaille z masłem

Filet z kurczaka grillowany z sosem gorgonzola

Kotlet schabowy panierowany

Półdewiczki wieprzowe z sosem z kurek / sezonowo boczniak /

Standardowo do obiadu podajemy sos pieczeniowy

/ pozostałe sosy za dopłatą poniżej/

Dodatki skrobiowe /proszę wybrać 3 rodzaje / 1,5p na os.

Ziemniaki gotowane

Pieczone kluski z batatów

Pyzy drożdżowe

Kluski śląskie

Frytki

Dodatki warzywne /proszę wybrać 3-4 rodzaje / 1,5p na os.

Kapusta kiszona zasmażana

Kapusta modra zasmażana

Bukiet warzyw gotowanych

Buraczki zasmażane

Buraki na zimno

Bukiet surówek / biała kapusta, marchew, seler /

DESER I KAWA /proszę wybrać 3 rodzaje ciasta / 2 kaw. na os.

sernik

jabłecznik

biskopt z galaretką i owocami

wz-tka

brzdąc

Kawa z mlekiem lub herbata z cytryną /do wyboru przez Gości /

ZIMNY BUFET /proszę wybrać 4 rodzaje / 2,5p na os.

Jajko w szynce w galarecie

Szparagi w szynce w galarecie

Mix mozaiki / schab, polędwiczka, suszony pomidor, szpinak /

Schab pieczony ze śliwką w galarecie

Filet z kurczaka w galarecie

Indyk w maladze

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Salatki /proszę wybrać 2 rodzaje /

Salatka tradycyjna jarzynowa

Salatka Włoska z grillowanym kurczakiem

Salatka Grecka z serem feta

do zimnego bufetu podajemy pieczywo mieszane oraz masło

NAPOJE oraz SOKI (dodatkowy koszt rozliczany według spożycia) 1L / 15,00

jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka /

woda mineralna gazowana Cisowianka 0,7L (szkło) / 12,00

woda mineralna niegazowana Cisowianka 0,7L (szkło) / 12,00

woda mineralna niegazowana z cytryną w dzbankach 1l / 11,00

NAPOJE gazowane (dodatkowy koszt rozliczane według spożycia) 0,85 l / 12,00

/ pepsy, mirinda, 7up, tonic /

Dania główne za dopłatą / cena za porcję /

Zraz zawijany wołowy 21,00

Udko z kaczki pieczone 21,00

Łosoś grillowany 24,00

Sandacz z rusztu 20,00

Dorsz w sosie z boczniaka 18,00

Krewetki /10 szt./ masło, czosnek, białe wino, peperoncino, białe pieczywo 79,00

Mule /0,5kg/ pomidory, wino, czosnek, natka pietruszki, białe pieczywo 65,00

Standardowo do obiadu podajemy sos pieczeniowy

/ pozostałe sosy za dopłatą 5,00 /

Sos potrawkowy

Sos z borowików

Sos czosnkowy

Pozostałe atrakcje (płatne dodatkowo):

- Bryczki dla Gości: 9 - os. w cenie 500,00 zł / 45 minut i 5-os. w cenie 350,00 zł / 45 minut

- Fontanna czekoladowa z dodatkami (owoce, ciasteczka, pianki) w cenie 35,00 zł/osoba
/ dla minimum 30 osób /

- Bufet lodowy w cenie 25,00 zł/osoba / dla minimum 50 osób /

- Deser lodowy, rodzaj ustalamy indywidualnie w cenie od 22,00 zł/porcja

- Candy bar / słodki bufet / monoporcje w cenie 50,00 zł / osoba / dla min. 50 osób /

- Tort / od 22,00 zł porcja

- Plater z owocami / 10 porcji / podany tradycyjnie 100,00 zł/szt.;

dekoracyjnie 120,00 zł/szt.

- Stół wiejski / swojskie wędliny, chleb wiejski, smalczyk, ogórki kiszone / w cenie 40,00 zł za osobę
/ dla min. 40 osób /

- opłata korkowa przy wniesieniu alkoholu Klienta 20,00 za os.

Karczma Podkowa Leśna_Restauracja i Hotel_Krajkowo 1A_62-050 Mosina_603 040 818

- Szynka pieczona w całości / podawana z sosami, pieczonymi ziemniakami, kapustą / 30,00 zł za os. serwowana na sali przez kucharza lub kelnerów / dla min. 30 osób /
- Wypożyczenie rzutnika multimedialnego i ekranu w cenie 200,00 zł/dzień
 - Nagłośnienie / głośnik BOSE + mikrofon / 250,00 zł / dzień
- Dzieci do 3 lat 0,00 zł / do 5 lat 1/2 ceny

Zapraszamy do rezerwacji pokoi 2-, 3- i 4-os. w naszym Hotelu

