

## **Propozycja menu okolicznościowego do wyboru**

### **Zupy i przystawki Ceny zgodnie z wyborem Od 9 zł do 25 zł**

*Rosół domowy*

*Krem z batatów z chipsem z boczku wędzonego*

*Krem z grzybów leśnych z grzankami ziołowymi*

*Krem z białych warzyw z chipsem z korzenia pietruszki i grzankami*

*Seler w złocistej panierce na sałacie z pomidorkiem koktajlowym, muśnięty sosem  
czosnkowym*

*Roladka z wędzonego łososia podana z aksamitnym serkiem ricotta i sałata roszonek*

*Tatar wołowy z ogórkiem konserwowym, pieczarkami i cebulką*

*Carpaccio wołowe z rucolą i oliwkami*

### **Danie Główne**

**Serwowane półmiskowo (1,5 porcji mięsa na osobę)**

#### **Propozycja I - 55 zł**

**Dębowy Talerz:** Roladka drobiowa z serem i papryką, Rolada wieprzowa, Pieczeń ze schabu

*Sosy: Roockpolowy, Pieczeniowy*

*Dodatki skrobiowe: Kluski Śląskie, Ziemniaki pieczone z ziołami*

*Surówki: Sałatka grecka, Marchew z chrzanem, Surówka z białej kapusty*

#### **Propozycja II - 60zł**

**Śląski Talerz:** Tradycyjny kotlet schabowy, Pieczeń z karczku, Rolada wołowa

*Sosy: Pieczeniowy, Pieczarkowy*

*Dodatki skrobiowe: Ziemniaki z koperkiem, Kluski Śląskie*

*Surówki: Surówka z czerwonej kapusty, Surówka z białej kapusty, Surówka z buraczków*

### **Propozycja III -70zł**

**Wyborny Talerz:** *Polędwiczki wieprzowe w boczku, Filet z dorsza na musie z pora i bazyli,*

*Filet z indyka przygotowany metodą SV*

*Sosy: Sos na bazie wina porto, Sos pieprzowy*

*Dodatki skrobiowe: Placuszki Rostii, Puree zmaniaczono-pietruszkowe*

*Sałatki: Sałata grecka, Brokuły z prażonymi płatkami migdałów i masłem, Marchewka z brzoskwinia*

### **Propozycja IV – 80 zł**

**Wykwinty talerz:** *Opolska rolada wołowa, , Filet z kaczki w pomarańczach i rozmarynie, Łosoś grillowany*

*Sos: Sos na bazie wina porto, pieczeniowy*

*Dodatki skrobiowe: Ziemniaki gotowane na maśle, kluski śląskie*

*Sałatki: Sałatka z selerem brzoskwiniom i miętą, Sałatka z kapusty białej z świeżym ogórkiem,*

*Cząstki buraków na ciepło*

### **Napoje zimne do obiadu 0,4l w cenie zestawu**

*Woda z cytryną i miętą, kompot owocowy, lemoniada cytrynowa*

### **Deser do wyboru w cenie 10zł**

*Ciasto Daktyłowe z gałką lodów waniliowych*

*Lody waniliowe z musem truskawkowym lub sosem czekoladowym*

*Sernik mleczny z polewą wiśniową*

*Panna Cotta waniliowa z musem truskawkowy*

*lub*

*Bufet słodkości – 3 deserki na osobę*

*20 zł za osobę*

*Owoce filetowane*

*(winogrona, pomarańcze, ananas, melon, grejpfrut)*

*15 zł osobę*

### **Napoje gorące płatne dodatkowo**

*Kawa w termosie 1,5l – 15zł*

*Herbata w termosie 1,5l - 10zł*

*Ciepłe mleko do kawy*

*Cytryny do herbaty*

*Lub*

*Bufet kawowy z możliwością użycia ekspresu kawowego*

Pokrzywna 48 48-267 Jarnońtówek  
tel. i fax: 77 439 77 29, tel. kom. 664 962 147  
e-mail: rezerwacja@debowewzgorze.eu  
www.debowewzgorze.eu

(dostępne kawy- kawa czarna, kawa latte, kawa biała) 5zł/ za kawę

**Zimna płyta serwowana bufetowo cena zgodnie z dokonany**m wyborem asortymentu**  
35-45zł**

Mięsa pieczone

(boczek rolowany, schab ze śliwką, karkówka w ziołach, śliwka wędzona w boczku)

Tymbarliki drobiowe (galaretki drobiowe serwowane w małych porcjach)

Teriny drobiowe

Pasztet własnego wyrobu z żurawiną

Deska serów francuskich (4 rodzaje serów) serwowane z suszonymi owocami

Rolsy faszerowane szpinakiem i serem feta

Rolsy faszerowane suszonymi pomidorami i rukolą

Pieczarki faszerowane mięsem drobiowym lub szpinakiem i serem

panierowane w cieście ziołowym

Koreczki śledziowe

Mix Marynat

Salatka z szynką i selerem

Salatka jarzynowa

Salatka z kaszy jaglanej z kurczakiem

Salatka Caprese (pomidory z mozzarellą)

Ćwikła

Pieczyno, Maselka smakowe

**Kolacja na ciepło do wyboru**

Barszcz z krokiem – 20zł/os (1,5 porcji na osobę)

Zupa gulaszowa - 15zł/os

Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i pieczywem - 28zł/os

**Wiejski stół 25 zł/os min 15os.**

Chleb wiejski

Smalec własnego wyrobu

Ogórki kiszone

Polędwiczki podwędzane wieprzowe

Szynka wieprzowa

Baleron

Kiełbasa swojska

Salceson wiejski

Warzywa konserwowe (dynia, cukinia ,pieczarki)

Chrzan

**Wyroby Cukiernicze do ustalenia**

Obowiązuje opłata serwisowa w przypadku dostarczenia własnych wyrobów  
oraz oświadczenie o odpowiedzialności za wnoszone produkty

**Oferta na napoje bezalkoholowe i alkoholowe**

Napoje gazowane 0,2l Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic – 3zł

Karafka soku (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) 1 l- 10 zł

Piwo Tyskie 0,5l – 6 zł

Żołądkowa de lux 0,5l – 35zł Finlandia 0,5l – 45zł

Wino domowe białe 0,7l – 38zł,

Wino domowe czerwone 0,7l – 38zł

Pokrzywna 48 48-267 Jarnołówek  
tel. i fax: 77 439 77 29, tel. kom. 664 962 147  
e-mail: rezerwacja@debowewzgorze.eu  
www.debowewzgorze.eu

***Propozycje dotyczą minimalnej ilości 12 porcji***

***Przedstawione propozycje cenowe określają czas biesiadowania w trakcie otwarcia restauracji***

***t.j. do godz. 22.00 , jeżeli przyjęcie wychodzi poza ramy powyższych ustaleń dotyczących ilości Gości jak również godziny biesiadowania - cena określana jest indywidualnie po dokonaniu wyborów***