

## POPRAWINY

### Zupa:

Aromatyczna zupa cebulowa z nutą tymianku, serem oraz chrupiącymi grzankami  
180ml/20g/20g

### Obiad:

Plastry karkówki duszonej w podgrzybkach i wędzonych cebulkach 100g/30g/20g

Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem w chrupiącej panierce 80g

Filet z pstrąga smażony z prażonymi migdałami 80g/20g

### Sosy:

Sos grzybowy 50ml

Sos biały z koperkiem 50ml

Ziemniaki z koperkiem

Chrupiące talarki z ziemniaków

Salatka ze świeżych ogórków (mizeria)

Surówka z kapusty z cytryną i koperkiem

### Bufet zimny:

Mus z kurczaka marynowanym grzybkiem 50g/20g

Drobne śledziki w przyprawach korzennych 40g

Carpaccio z świeżych pomidorów z kuleczkami mozarelli oraz sosem bazyliowym  
50g/30g/20g

Plastry pieczeni staropolskich z wędzonymi szynkami oraz sosami 50g/40g/20g

Delikatny pasztet z szynki z złotą cebulką 60g

### Salatki:

Salatka grecka z oliwkami, ogórkiem, pomidorami i serem feta 60g

Salatka z marynowanego selera z pestkami słonecznika, świeżym ogórkiem i żółtym serem  
60g

### Słodki Bufet:

Kosze drobnych owoców lub platory owoców filetowanych 150g/ 100g

**Koszt 75,00 zł/os**, Napoje wg spożycia



Szczegółowe informacje i rezerwacje:

Hotel Słoneczny Młyn

Dział Marketingu

Tel. +48 52 561 31 00 • Fax. +48 52 561 32 00 • [www.sloneczny.eu](http://www.sloneczny.eu) •

e-mail.: [marketing@sloneczny.eu](mailto:marketing@sloneczny.eu)