



Dom Przyjęć Okolicznościowych –
Restauracja „ Pod Białym Orłem ”

ul. Lasoki 1c 43-173 Łaziska Górne

Tel. 32 2241 833

www.restauracja-podbialymorlem.pl

Przyjęcie okolicznościowe 176,- zł / osoba

Czas trwania przyjęcia okolicznościowego do godz 22⁰⁰.

Menu

1. Obiad

- Rosół z makaronem lub inne zupy.
- Rolada wołowa / wieprzowa 30/70%
- Roladki z udźca kurczaka
- Polędwiczki wieprzowe
- Policzki wieprzowe w sosie grzybowym.
- Pieczeń wieprzowa
- Szaszłyk drobiowy
- Dewolaj
- Sakwa z schabu z pieczarką i serem
- Podudzia z kurczaka
- Kotleciki z udźca kurczaka
- Szwajcar z serem (ogólnie 2szt. Mięsa na osobę)
- Kotlet schabowy.

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie jasne
- Kluski śląskie ciemne

- Surówka z kapusty pekińskiej, białej lub pora z marchewką
- Kapusta gotowana biała.
- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem i jabłkiem

2. Napoje gorące + deser

- Kawa i herbata bez ograniczeń.
- Deser np.: tiramisu lub deser truskawkowy albo galaretka owocowa z bitą śmietaną.
- Szpajza.

- *Napoje zimne jak woda mineralna gazowana 1 szt./ osoba.*
- *Woda niegazowana podawana w dzbankach*
- *Soki wielowocowe 1 litr na 8 osób.*

3. Zimne płyty:

3.1. Zimna płyta wędlinowa

- *Szynki gotowane(trzy gatunki)*
- *Poładwica*
- *Kielbasa krakowska*
- *Salami*
- *Tatar.*

- *Szynka w galarecie*
- *Pasztet z żurawiną.*
- *Tymbaliki*
- *Śliwka w boczku*
- *Pieczarka faszerowana*
- *Ciasto francuskie faszerowane*
- *Babeczki faszerowane na różne sposoby.*

3,2 Deska serów.

3.3. Zimna płyta śledziowa

- *Łosoś na grzance*
- *Śledź w oleju lub w śmietanie*

3.3. Dwie sałatki do wyboru

*np.: sałatka Szwajcarska,
sałatka z kurczakiem,
sałatka Gyros.*

4. Gorąca kolacja - do wyboru:

Barszcz czerwony z krokietem, żurek śląski, albo cebulowa, bogracz, zupa serowa z grzankami, itp.

Serdecznie zapraszamy!

Przyjęcie okolicznościowe Leigh 129/osoba

Czas trwania przyjęcia okolicznościowego do godziny 21,00

Menu.

Obiad.

- Rosół z makaronem lub inne zupy do wyboru.
- Rolada wołowa / wieprzowa 33/ 66 %
- Polędwiczki wieprzowe.
- Pieczeń wieprzowa.
- Szaszłyk drobiowy.
- Sakwa z schabu z pieczarką i serem.
- Kotlet schabowy.
- Policzki wieprzowe w sosie.
- Podudzia z kurczaka.
- Kotleciki z udzeca kurczaka.
- Roladki z udzeca kurczaka.
- Szwajcar z serem (Ogólnie 2 sztuki mięsa na osobę do wyboru).
- Ziemniaki z wody.
- Kluski Śląskie jasne i ciemne.
- Kapusta niebieska z jabłkiem i boczkiem, kapusta biała gotowana (sałatka).
- Jedna surówka np; z kapusty białej, lub pora z marchewką, surówka z selera i orzechami itp.

Napoje gorące + deser.

- Kawa i herbata bez ograniczeń.
- Napoje zimne jak woda gazowana (taropolanka) 1 butelka na osobę.
- Woda niegazowana podawana w dzbankach z miętą i cytryną
- Soki wieloowocowe 1 litr na 8 osób.
- Deser np; Tiramisu lub deser truskawkowy.
- Mix Kanapeczek
- Szyunka w galarecie, tymbaliki, śledź w śmietanie, pieczywo i masło
- 2 sałatki do wyboru.

Gorąca kolacja - do wyboru:

- Barszcz czerwony z krokietem lub bogracz albo żurek Śląski, zupa cebulowa, zupa kremowa, itp

Zapraszamy!