

# MENU BANKIETOWE

(obiad, kolacja, przekąski, bufet kawowy, napoje)

do godziny 24:00



## DANIE OBIADOWE

### **I danie** *(jedna z propozycji do wyboru)*

- Rosół z makaronem
- Bulion z kołdunami
- Krem z borowików z grzankami
- Krem szparagowo-brokułowy z prażoną pestką dyni i parmezanem

### **II danie** *(jedna z propozycji do wyboru)*

- Schab faszerowany w sosie borowikowym
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana kaszą i grzybami w sosie borowikowym
- Rolada z indyka faszerowana warzywami i polędwiczką w sosie kurkowym
- Rolada z indyka faszerowana szpinakiem w sosie z suszonymi pomidorami
- Zawijaniec po staropolsku w sosie pieprzowym

Jako dodatek proponujemy ziemniaczki oraz zestaw surówek (poniżej)

### **Surówki** - *(3 do wyboru)*

- Marchew
- Kapusta biała
- Kapusta czerwona.
- Kapusta kiszona
- Seler
- Buraczki
- Por

### **Deser**

- deser lodowy z lodów własnej produkcji (szarlotka lub sernik + 5 zł / osoba)

## ZIMNA PŁYTA:

Tradycyjnie przygotowana swojska wędlina oraz pieczone mięsa

### **SALATKI:** *(do wyboru 1 propozycja)*

- Jarzynowa
- Pieczarkowa
- Z kurczakiem i ananasem
- Węgierska
- Makaronowa a-la Italia
- Z paluszków krabowych i selera marynowanego
- Z cieciorki, soczewicy i tuńczyka
- Z pieczonego buraka z kozim serem i dressingiem miodowo-musztardowym
- Z grillowanym kurczakiem w sosie winegret
- Wiosenna z brokułami

### **PRZEKĄSKI Z RYB:** *(do wyboru 1 propozycja)*

- Ryba po grecku
- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Śledź po japońsku
- Śledź po meksykańsku
- Pstrąg faszerowany z pieca
- Paszтет z pstrąga

### **GALANTYNY:** *(do wyboru 1 propozycja)*

- Schab w galarecie po Warszawsku
- Galaretką drobiowa
- Ruloniki z szynki nadziewane serkiem ziołowym w galarecie
- Studzienina wieprzowa
- Galantyna drobiowa

### **DODATKOWE PRZEKĄSKI** *(do wyboru 1 propozycja)*

- Rolada ze szpinakiem serkiem i łososiem
- Ser mozzarella z pomidorami suszonymi
- Pomidorki faszerowane sałatką wiosenną
- Tarta z warzywami
- Jaja w sosie tatarskim
- Staropolski paszтет z dodatkiem żurawiny
- Gęś faszerowana nadzieniem z dodatkiem wątróbki drobiowej, rodzynek i zielonej pietruszki
- Łosoś wędzony podany na cieście szpinakowym z serkiem kremowym
- Szaszłycki ze śliwki i boczku z sosem czosnkowym

### **KOLACJA I**

*(jedna z propozycji do wyboru)*

- Beef Stroganoff
- Bogracz po węgiersku
- Pikantna zupa z mlekiem kokosowym i kawałkami kurczaka
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku z grzanką
- Naleśniki ze szpinakiem zapiekane z serem żółtym na półmiskach plus barszczyk
- Naleśniki z mięsem na półmiskach plus barszczyk

### **NAPOJE:**

soki owocowe w czterech smakach oraz woda mineralna nie gazowana serwowana w dzbankach stojących na stolikach, woda mineralna gazowana w butelkach, kawa oraz herbata w formie bufetu dostępna bez ograniczeń

---

**CENA: 130 zł / osoba (Bankiet)**

Przedłużenie przyjęcia po godzinie 00:00 płatne +200 do 500 zł / za każdą rozpoczętą godzinę  
Dzieci do trzech lat gratis / Dzieci w wieku od 3 do 10 lat - 50%



---

Restauracja "Na Górcie"  
ul. Armii Krajowej 13 A  
37-700 Przemyśl  
NIP: 795-21-68-615

+48 16 670 75 33 Restauracja  
+48 535 80 75 33 Event Manager  
+48 533 34 07 36 Manager  
+48 533 30 97 59 Biuro

w: [www.restauracjanagorce.pl](http://www.restauracjanagorce.pl)  
e: [rezerwacje@restauracjanagorce.pl](mailto:rezerwacje@restauracjanagorce.pl)

Nr rach. 88193013182740070642850001