

OFERTA OBIADU – BEZ PRZYSTAWEK

OFERTA I W CENIE: 100zł/osoba

Menu:

Zupa (do wyboru)

Krem z białych warzyw
Rosół z makaronem
Żurek po staropolsku

Danie główne (do wyboru)

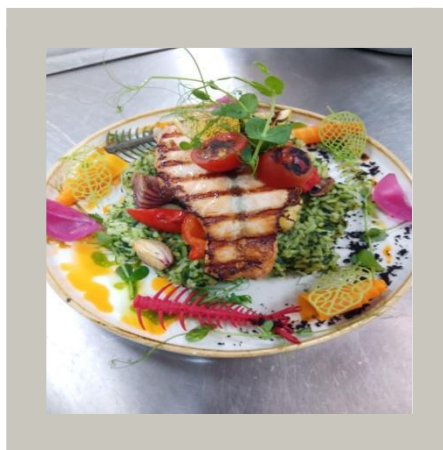
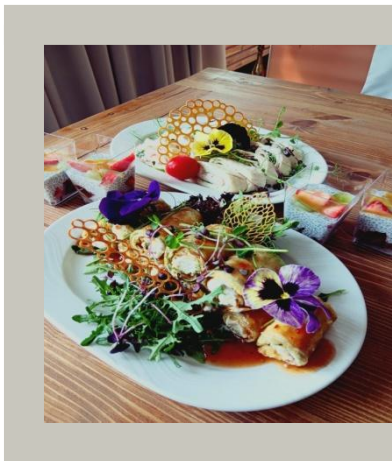
Roladka drobiowa z sosem śmietanowo-koperkowym, ziemniaki, surówka
Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i pomidorkami suszonymi w sosie kaparowym, ziemniaki i zestaw surówek
Devolay z pieczarkami i serem, ziemniaki, warzywa sezonowe

Deser (do wyboru)

Sernik z musem malinowym
Szarlotka na ciepło z lodami
Deser Lodowy

Serwis kawowy: kawa, herbata, woda, soki

*** możliwe wersje dla osób z alergiami / wersje wege / wersje dla dzieci



OFERTA II W CENIE: 120zł/osoba

Menu:

Zupa: (do wyboru)

Borowikowa z kluseczkami
Porowa z chipsem z boczku
Zupa francuska

Danie główne (do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w boczku w sosie borowikowym, ziemniaki, surówka
Zapiekany schab z kurkami i prażoną cebulką, ziemniaki, surówka
Policzki wieprzowe w sosie miodowo- musztardowym z ziemniakami lub kopytkami, grzanki, Carpaccio z buraka

Deser (do wyboru)

Tiramisu
Deser lodowy
Mix ciast bankietowych w papilotkach

Serwis kawowy: kawa, herbata, woda, soki + napoje gazowane nielimitowane

Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort:

Mix ciast bankietowych 100gram/ 12zł osoba – np.: sernik, szarlotka, raffaello, brownie, tiramisu
Owoce sezonowe – 10zł/osoba
Cena tortu – 120zł za kilogram

Napoje gazowane nielimitowane- dodatkowa opłata 12zł/osoba

Alkohole:

Wódki:
Wyborowa 0.5 – 80zł
Finlandia 0.5 – 90zł
Baczewski 0.5 – 90zł

Wina od 65zł/ za butelkę

*** Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 20zł/butelka**

OFERTA WAŻNA DO 30.06.2026

***Powyższe menu może zawierać alergeny (zboża, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, soję i pochodne, mleko oraz pochodne, seler, gorczycę, sezam oraz mięczaki).**

W przypadku pytań lub rezerwacji prosimy o kontakt: manager@zajazd-lublin.pl, Tel. 531 904 777