



## *Oferta menu*

*Wystrój naszej restauracji inspirowany krajobrazem z Toscani, nastrojowa muzyka oraz  
przemila obsługa pozwoli Państwu oddać się rozkoszom podniebienia.*

*Uroczystości organizowane w naszej restauracji charakteryzuje przede wszystkim  
odpowiednio dobrane menu i wyjątkowa dekoracja stołu.*

*Nasze ogromne doświadczenie i zaangażowanie na pewno spełni wszelkie Państwa  
oczekiwania.*

*„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia”*

*George Bernard Shaw*

*Nasza obsługa chętnie udzieli Państwu wszelkich informacji.*

*Dodatkowe informację można uzyskać również*

*pod numerem tel. 515 289 858*

*lub drogą e-mail: [biuro@bowling-soprano.pl](mailto:biuro@bowling-soprano.pl)*



# *Oferta I*

## **ZUPA**

Rosół z makaronem

## **DANIE GŁÓWNE**

Grillowana pierś z kurczaka

Schab po parysku

Zraziki wieprzowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Frytki

Zestaw surówek

## **DESER**

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

## **NAPOJE**

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Cena: 145 zł za osobę



# *Oferta II*

## **ZUPA**

Pomidorowa z groszkiem ptysiowym, bazylią i strużką śmietany

## **DANIE GŁÓWNE**

DeVolay

Schab po parysku

Zraziki wieprzowe

Ziemniaki gotowane

Ryż z ziołami

Frytki

Kapusta zasmażana

Mizeria

Jarzyny królewskie

## **DESER**

Sorbet owocowy

## **NAPOJE**

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Cena: 155 zł za osobę



# *Oferta III*

## **ZUPA**

Rosół z Tortellini borowikowym

## **DANIE GŁÓWNE**

Medalion drobiowy z ananasem

Łosoś na pomidorach Concasse

Polędwiczka w parmezanie

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ryż z ziołami

Surówka Coleslav

Jarzyny królewskie

## **DESER**

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

## **NAPOJE**

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Cena: 175 zł za osobę



# *Oferta IV*

## **ZUPA**

Barszcz z kołodunami

## **DANIE GŁÓWNE**

Eskalopki drobiowe po parysku  
Karkówka duszona w sosie własnym  
Dorsz w Rosti

Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Frytki  
Mix sałat z miodowym winegretem  
Marchewka z brzoskwinia  
Jarzyny Królewskie

## **DESER**

Puchar lodów z bitą śmietaną

## **ZAKĄSKI ZIMNE**

Szparagi w szynce  
Półmisek mięs pieczystych  
Sałatka z wędzonym łososiem  
Pstrąg w galarecie  
Sosy zimne  
Pieczywo bankietowe

## **NAPOJE**

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Cena: 205 zł. za osobę



# *Oferta V*

## **ZUPA**

Krem z białych warzyw ze stróżką oliwy

## **DANIE GŁÓWNE**

Zraziki wieprzowe

Medalion z ananasem

Łosoś na pomidorach Concasse

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ryż z warzywami

Buraczki zasmażane na ciepło

Sałatka z wiosennych warzyw

## **DESER**

Sernik na sosie z malin

## **ZAKĄSKI ZIMNE**

Szynka faszerowana

Tymbaliki drobiowe

Łosoś w zalewie migdałowej

Roladka z indyka ze szpinakiem

Jajko faszerowane na sałatce jarzynowej

Sałatka z wędzonym łososiem

Sosy zimne

Pieczyno bankietowe

## **NAPOJE**

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Cena: 215 zł za osobę



# **Oferta VI**

## **PRZYSTAWKA ZIMNA**

Pasztet z pistacjami otulony bekonem podany na sosie z żurawiny

### **ZUPA**

Krem z dyni

### **DANIE GŁÓWNE**

Łosoś marynowany na szpinaku andaluzyjskim

Polędwiczka szpikowana śliwkami na duszonych borowikach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Jarzyny królewskie

### **DESER**

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

### **ZAKĄSKI ZIMNE**

Szynka parmeńska w melonie

Salatka grecka z fetą

Łosoś w zalewie migdałowej

Roladka z indyka faszerowana kurkami

Pstrąg w galarecie

Tymbaliki włoskie

Sosy zimne

Pieczyno bankietowe

### **NAPOJE**

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Cena: 225 zł. za osobę

