



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



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: 119 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: 129 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

Jarzyzny królewskie

DESER

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Cena: 149 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 brzoskwinią
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: 169 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: 179 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
Sałatka grecka z fetą
Łosoś w zalewie migdałowej
Roladka z indyka faszerowana kurkami
Pstrąg w galarecie
Tymbaliki włoskie
Sosy zimne
Pieczywo bankietowe

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Cena: 189 zł. za osobę

