

01. ZUPY

- rosół z makaronem;
- żurek śląski z boczkiem i kiełbasą;
- bogracz;
- flaki;
- barszcz czerwony (czysty lub z krokietem).

02. DANIA MIĘSNE

Wieprzowina/Wołowina:

- rolada wieprzowa/wołowa;
- pieczeń wieprzowa (tradycyjna);
- pieczeń wieprzowa (z karczku);
- kotlet schabowy (tradycyjny);
- kotlet po szwajcarsku;
- kotlet schabowy z pieczarkami, papryką i cebulą, zapiekany serem;
- sznycel "cordon bleu" z szynką i serem;
- schab ze śliwką (pieczeń);
- polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym;
- roladki z polędwiczki wieprzowej z nadzieniem;
- eskalopki z polędwiczki wieprzowej zawijane w plastrach boczku;
- sztuka mięsa wołowego w sosie "madera" (pieczeń na winie);
- bitki wołowe w sosie własnym z warzywami korzennymi.

Drób:

- pieczeń drobiowy (tradycyjny);
- kotlet de volaille (szynka z serem/brokuly na serku topionym/pieczarki/szpinak z mozzarellą);
- pierś z kurczaka z karmelizowanym ananasem, zapiekana serem;
- pierś z kurczaka w płatkach migdałowych;
- eskalopki drobiowe w sosie śmietankowo-ziołowym;
- marynowane w pomarańczach i rozmarynie udka z kaczki z żurawiną;
- kaczka pieczona w całości (tuszka);
- wykwintne roladki z piersi indyczej a'la "rapsodia mediolańska" ze szpinakiem, szynką parmeńską i suszonymi pomidorami.

03. RYBY I OWOCE MORZA

- pstrąg smażony z maselkiem czosnkowym i ziołami (tuszka);
- grillowany łosoś z sosem maślano-cytrynowym (filet);
- panierowany dorsz atlantycki (filet);
- szaszłyki z krewetek z warzywami.

04. DANIA Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA

- zapiekanka makaronowa "penne carbonara";
- zapiekanka makaronowa fusilli (świderki) ze szpinakiem i warzywami;
- makaron cannelloni w sosie bolognese z mięsem mielonym;
- pikantne danie kuchni USA - "chilli con carne".

05. DANIA KUCHNI DOMOWEJ

- bigos;
- bogracz;
- gulasz węgierski;
- gołąbki (sos pomidorowy lub pieczarkowy do wyboru).

06. SAŁATKI OBIADOWE I KOLACYJNE

- sałatka z kapusty czerwonej;
- surówka z kapusty białej i ogórkiem;
- sałatka z buraczków;
- sałatka z sałaty lodowej z warzywami;
- surówka z kapusty pekińskiej z warzywami;
- surówka z marchwi;
- surówka z selera i śmietaną;
- sałatka jarzynowa (włoska);
- gorący mix warzyw z patelni;
- kapusta zasmażana.

07. DODATKI ZIEMNIACZANE

- kluski śląskie;
- ziemniaki z wody;
- ziemniaki opiekane w ziołach;
- frytki;
- dufinki;
- ziemniaczki po chorwacku (na zimno).

08. ZIMNA PŁYTA:

- półmisek wędlin mieszanych;
- półmisek mięs pieczonych;
- tymbaliki drobiowe (galaretka);
- szynka w galarecie ze szparagami i chrzanem;
- befsztyk tatarski;
- śledziki w śmietanie;
- śledziki w oleju;
- deska serów;
- świeży ogródek warzywny;
- warzywa konserwowe;
- pieczywo z masłem.

Salatki:

- makaronowa "tortellini";
- grecka z serem "feta";
- porowa z ananasem;
- brokułowa z sosem czosnkowym;
- z rukoli z łososiem wędzonym.

09. DANIA WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE

- klopsiki rybne a'la gołąbki;
- zapiekanka ziemniaczana z warzywami i sosem śmietankowym;
- łodeczki z cukinii faszerowane "ratatouille".