



ZESTAWY A:

ZESTAW 1 - OBIAD

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 2 rodzaje, podawane na półmiskach

Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczeń staropolska
Pieczone udko z kurczaka
Zraz zawijany wieprzowy

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

2 rodzaje – Ziemniaki z wody i frytki

WARZYWA

Na ciepło do wyboru 1 dodatek –

Kapusta zasmażana, buraczki

Zestaw 2 surówek

NAPOJE

0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole

Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy
Woda

1/ MIĘSO: - 1,5 porcji na osobę (100% jeden rodzaj, 50% drugi – cena **55,00 zł/os**;

- 2 porcje mięsa na osobę (100% jeden rodzaj, 100% drugi) – cena **65,00 zł/os**

2/ CIASTO: a/Ciasto – własny zakres oraz herbata, kawa serwowana – 5,00 zł / osoba płatne dodatkowo (opłata talerzykowa).

b/ Ciasto – MIX – 1,5 porcji na osobę oraz herbata, kawa serwowana – 15,00 zł / osoba płatne dodatkowo.

3/ NAPOJE: PAKIET – napoje bezalkoholowe bez limitu 12,00 zł / osoba (cola, fanta, sprite, woda mineralna, soki) albo **NAPOJE WŁASNY ZAKRES**

CENA MENU: 55,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com



ZESTAW 2 – OBIAD + ZIMNA PŁYTA

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 2 rodzaje, podawane na półmiskach

Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczeń staropolska
Pieczone udko z kurczaka
Zraz zawijany wieprzowy

1/ MIEŚO: - 1,5 porcji mięsa na osobę (100% jeden rodzaj, 50% drugi) – cena **90,00 zł/os**

- 2 porcje na osobę (100% jeden rodzaj, 100% drugi) – cena **100,00 zł/os**

2/ CIASTO: a/Ciasto – własny zakres oraz herbata, kawa serwowana – 5,00 zł / osoba płatne dodatkowo (opłata talerzykowa).

b/ Ciasto – MIX – 1,5 porcji na osobę oraz herbata, kawa serwowana – 15,00 zł / osoba płatne dodatkowo.

3/ NAPOJE: PAKIET – napoje bezalkoholowe bez limitu 12,00 zł / osoba (cola, fanta, sprite, woda mineralna, soki) albo **NAPOJE WŁASNY ZAKRES**

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

2 dodatki – Ziemniaki z wody i frytki

WARZYWA

Na ciepło do wyboru 1 dodatek –

Kapusta zasmażana, buraczki

Zestaw 2 surówek

NAPOJE

0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole

Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, Woda

ZIMNA PŁYTA – do wyboru 3 przystawki, w przeliczeniu 2 porcje na osobę + jedna sałatka

Klopsiki wołowo-wieprzowe z mięsa mielonego na miejscu w sosie chrzanowym, Śledziki w śmietanie, Jajka w sosie tatarskim, Szynka w galarecie z serkiem, Półmisek wędlin i serów, Śledź po kaszubsku, Ryba po grecku,

Sałatka (1 porcja na osobę): warzywna, szwabska (z ziemniakami i mortadela), makaronowa z kabanosem, meksykańska (czerwona fasola, kukurydza, ananas, ser)

CENA MENU: 90,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com



ZESTAW 3 – OBIAD + ZIMNA PŁYTA + KOLACJA

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 2 rodzaje, podawane na półmiskach

Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczeń staropolska
Pieczone udko z kurczaka
Zraz zawijany wieprzowy

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

2 rodzaje – Ziemniaki z wody i frytki

WARZYWA

Na ciepło do wyboru 1 dodatek –

Kapusta zasmażana, buraczki

Zestaw 2 surówek

NAPOJE

0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole

Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, Woda

ZIMNA PŁYTA – do wyboru 3 przystawki, w przeliczeniu 2 porcje na osobę + jedna sałatka

Klopsiki wołowo-wieprzowe z mięsa mielonego na miejscu w sosie chrzanowym, Śledziki w śmietanie, Jajka w sosie tatarskim, Szynka w galarecie z serkiem, Pólmisek wędlin i serów, Śledź po kaszubsku, Ryba po grecku,

Sałatka (1 porcja na osobę): warzywna, szwabska (z ziemniakami i mortadela), makaronowa z kabanosem, meksykańska (czerwona fasola, kukurydza, ananas, ser)

KOLACJA – do wyboru 2 dania, w przeliczeniu 1 porcja na osobę: barszcz z pasztecikiem, żurek z kiełbasą, zupa meksykańska z mielonym mięsem, flaki z pieczywem

CENA MENU: 110,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com



ZESTAWY B:

ZESTAW 4 – OBIAD

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 2 rodzaje, podawane na półmiskach

Kotlet schabowy z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym

Kotlet de Volaille

Pieczeń wieprzowa w sosie winnym

Kotlet po zbójnicku zapiekany z boczkiem, cebulą i serem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

2 dodatki – Ziemniaki z wody i frytki

Na ciepło do wyboru 1 dodatek –

Kapusta zasmażana, buraczki

WARZYWA (do wyboru 2 rodzaje oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z białej kapusty, Surówka z marchwi, Surówka z buraczków

*

Buraczki zasmażane, Kapusta zasmażana

NAPOJE - 0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole - Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, Woda

1/ MIESO: 2 porcje na osobę (100% jeden rodzaj, 100% drugi)

2/ CIASTO: a/Ciasto – własny zakres oraz herbata, kawa serwowana – 5,00 zł / osoba płatne dodatkowo (opłata talerzykowa).

b/ Ciasto – MIX – 1,5 porcji na osobę oraz herbata, kawa serwowana – 15,00 zł / osoba płatne dodatkowo.

3/ NAPOJE: PAKIET – napoje bezalkoholowe bez limitu 12,00 zł / osoba (cola, fanta, sprite, woda mineralna, soki) albo **NAPOJE WŁASNY ZAKRES**

CENA MENU: 75,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com



ZESTAW 5 – OBIAD + ZIMNA PŁYTA

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 2 rodzaje, podawane na półmiskach

Kotlet schabowy z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym

Kotlet de Volaille

Pieczeń wieprzowa w sosie winnym

Kotlet po zbójnicku zapiekany z boczkiem, cebulą i serem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

2 dodatki – Ziemniaki z wody i frytki

Na ciepło do wyboru 1 dodatek –

Kapusta zasmażana, buraczki

WARZYWA (do wyboru 2 rodzaje oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z białej kapusty, Surówka z marchwi, Surówka z buraczków

*

Buraczki zasmażane, Kapusta zasmażana

NAPOJE - 0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole - Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, Woda

ZIMNA PŁYTA – do wyboru 3 przystawki, w przeliczeniu 2 porcje na osobę + jedna sałatka

Klopsiki wołowo-wieprzowe z mięsa mielonego na miejscu w sosie chrzanowym, Śledziki w śmietanie, Jajka w sosie tatarskim, Szyńka w galarecie z serkiem, Półmisek wędlin i serów, Śledź po kaszubsku, Ryba po grecku, śledź po japońsku, mini placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i śmietaną

Sałatka (1 porcja na osobę): warzywna, szwabska (z ziemniakami i mortadela), makaronowa z kabanosem, meksykańska (czerwona fasola, kukurydza, ananas, ser), jarzynowa tradycyjna, sałatka z wędzonym kurczakiem

CENA MENU: 110,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com



ZESTAW 6 – OBIAD + ZIMNA PŁYTA + KOLACJA

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 2 rodzaje, podawane na półmiskach

Kotlet schabowy z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym

Kotlet de Volaille

Pieczeń wieprzowa w sosie winnym

Kotlet po zbójnicku zapiekany z boczkiem, cebulą i serem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

2 dodatki – Ziemniaki z wody i frytki

Na ciepło do wyboru 1 dodatek – Kapusta zasmażana, buraczki

WARZYWA (do wyboru 2 rodzaje oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z białej kapusty, Surówka z marchwi, Surówka z buraczków

*

Buraczki zasmażane, Kapusta zasmażana

NAPOJE - 0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole - Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, Woda

ZIMNA PŁYTA – do wyboru 3 przystawki, w przeliczeniu 2 porcje na osobę + jedna sałatka

Klopsiki wołowo-wieprzowe z mięsa mielonego na miejscu w sosie chrzanowym, Śledziki w śmietanie, Jajka w sosie tatarskim, Szyńka w galarecie z serkiem, Półmisek wędlin i serów, Śledź po kaszubsku, Ryba po grecku, śledź po japońsku, mini placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i śmietaną

Sałatka (1 porcja na osobę): warzywna, szwabska (z ziemniakami i mortadela), makaronowa z kabanosem, meksykańska (czerwona fasola, kukurydza, ananas, ser), jarzynowa tradycyjna, sałatka z wędzonym kurczakiem

KOLACJA – do wyboru 2 dania, w przeliczeniu 1 porcja na osobę: barszcz z pasztecikiem, żurek z kiełbasą, zupa meksykańska z mielonym mięsem, flaki z pieczywem, zupa gulaszowa, kurczak na ostro z warzywami i pieczonymi ziemniakami

CENA MENU: 120,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com



ZESTAWY C:

ZESTAW 7 – OBIAD

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 3 rodzaje, podawane na półmiskach

Kotlet schabowy z grzybami leśnymi w sosie Śmietanowym

Kotlet po zbójnicku zapiekany z boczkiem, cebulą i serem

Kotlet de Volaille

Pieczeń wieprzowa w sosie winnym

Karkówka w sosie własnym

Kotlet maślany z indyka smażony na maśle

Pieczone udko z kaczki podane z jabłkiem i żurawiną

Cordon blue – kotlet szwajcarski z serem i szynką dojrzewającą

Roladki schabowe z serem mozzarella i szpinakiem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

2 dodatki – Ziemniaki z wody i frytki

WARZYWA (do wyboru 2 rodzaje oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z białej kapusty, Surówka z marchwi, Surówka z buraczków

*

Buraczki zasmażane, Kapusta zasmażana

NAPOJE - 0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole - Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, Woda

1/ MIESO: 2 porcje na osobę (100% jeden rodzaj, 50% drugi, 50% trzeci) – cena **90,00 zł/os**

2/ CIASTO: a/Ciasto – własny zakres oraz herbata, kawa serwowana – **5,00 zł / osoba płatne dodatkowo (opłata talerzykowa).**

b/ Ciasto – MIX – 1,5 porcji na osobę oraz herbata, kawa serwowana – **15,00 zł / osoba płatne dodatkowo.**

3/ NAPOJE: PAKIET – napoje bezalkoholowe bez limitu **12,00 zł / osoba (cola, fanta, sprite, woda mineralna, soki) albo NAPOJE WŁASNY ZAKRES**

CENA MENU: 90,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com



ZESTAW 8 – OBIAD + ZIMNA PŁYTA

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 3 rodzaje, podawane na półmiskach

Kotlet schabowy z grzybami leśnymi w sosie Śmietanowym

Kotlet po zbójnicku zapiekany z boczkiem, cebulą i serem

Kotlet de Volaille

Pieczeń wieprzowa w sosie winnym

Karkówka w sosie własnym

Kotlet maślany z indyka smażony na maśle

Pieczone udko z kaczki podane z jabłkiem i żurawiną

Cordon blue – kotlet szwajcarski z serem i szynką dojrzewającą

Roladki schabowe z serem mozzarella i szpinakiem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO - 2 dodatki – Ziemniaki z wody i frytki

WARZYWA (do wyboru 2 rodzaje oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z białej kapusty, Surówka z marchwi, Surówka z buraczków

*

Buraczki zasmażane, Kapusta zasmażana

NAPOJE - 0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole - Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, Woda

ZIMNA PŁYTA – do wyboru 3 przystawki, w przeliczeniu 2 porcje na osobę + 2 sałatki

Klopsiki wołowo-wieprzowe z mięsa mielonego na miejscu w sosie chrzanowym, Śledziki w śmietanie, Szynka w galarecie z serkiem, Pólmisek wędlin i serów, Śledź po kaszubsku, Ryba po grecku, śledź po japońsku, mini placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i śmietaną, tatar wołowy, koreczki – mix, jajka faszerowane tuńczykiem

Sałatka (w przeliczeniu 1 porcja na osobę): warzywna, szwabska (z ziemniakami i mortadela), makaronowa z kabanosem, meksykańska (czerwona fasola, kukurydza, ananas, ser), jarzynowa tradycyjna, sałatka z wędzonym kurczakiem, sałatka grecka, sałatka z pieczarkami i kukurydzą

CENA MENU: 130,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com



ZESTAW 9 – OBIAD + ZIMNA PŁYTA + KOLACJA

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 3 rodzaje, podawane na półmiskach

Kotlet schabowy z grzybami leśnymi w sosie

Śmietanowym

Kotlet po zbójnicku zapiekany z boczkiem,

cebulą i serem

Kotlet de Volaille

Pieczeń wieprzowa w sosie winnym

Karkówka w sosie własnym

Kotlet maślany z indyka smażony na maśle

Pieczone udko z kaczki podane z jabłkiem

i żurawiną

Cordon blue – kotlet szwajcarski z serem

i szynką dojrzewającą

Roladki schabowe z serem mozzarella

i spinakiem

1/ MIESO: 2 porcje na osobę (100% jeden rodzaj, 50% drugi, 50% trzeci) – cena **150,00 zł/os**

2/ CIASTO: a/Ciasto – własny zakres oraz herbata, kawa serwowana – 5,00 zł / osoba płatne dodatkowo (opłata talerzykowa).

b/ Ciasto – MIX – 1,5 porcji na osobę oraz herbata, kawa serwowana – 15,00 zł / osoba płatne dodatkowo.

3/ NAPOJE: PAKIET – napoje bezalkoholowe bez limitu

12,00 zł / osoba (cola, fanta, sprite, woda mineralna, soki)

albo **NAPOJE WŁASNY ZAKRES**

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO - 2 dodatki – Ziemniaki z wody i frytki

WARZYWA (do wyboru 2 rodzaje oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)

Surówka z białej kapusty, Surówka z marchwi, Surówka z buraczków

*

Buraczki zasmażane, Kapusta zasmażana

NAPOJE - 0,25l na osobę, podane w dzbankach na stole - **Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, Woda**

ZIMNA PŁYTA – do wyboru 4 przystawki, w przeliczeniu 2 porcje na osobę + 2 sałatki

Klopsiki wołowo-wieprzowe z mięsa mielonego na miejscu w sosie chrzanowym, Śledziki w śmietanie, Szynka w galarecie z serkiem, Półmisek wędlin i serów, Śledź po kaszubsku, Ryba po grecku, śledź po japońsku, mini placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i śmietaną, tatar wołowy, koreczki – mix, jajka faszerowane tuńczykiem, pieczeń z karkówki z sosem chrzanowym, pieczeń z boczku

Sałatka (w przeliczeniu 1 porcja na osobę): warzywna, szwabska (z ziemniakami i mortadela), makaronowa z kabanosem, meksykańska (czerwona fasola, kukurydza, ananas, ser), jarzynowa tradycyjna, sałatka z wędzonym kurczakiem, sałatka grecka, sałatka z pieczarkami i kukurydzą

KOLACJA – do wyboru 2 dania, w przeliczeniu 1 porcja / osobę: barszcz z pasztecikiem, żurek z kielbasą, zupa meksykańska z mielonym mięsem, flaki z pieczywem, zupa gulaszowa, kurczak na ostro z warzywami i pieczonymi ziemniakami, schab pieczony z pieczarkami, pieczeń rzymska z jajkiem

CENA MENU: 150,00 zł / 1 os.

KONTAKT:

Tel. 692-680-795, email: bistro.kormoran@gmail.com