

Przykładowe menu kolacji regionalnej I - 60 zł osoba

Przystawka:

- Oscypek z sosem czosnkowym

Zupa:

- Kwaśnica warzona na stuce w chlebie podana

Danie główne

- Płonące koryto góralskie : Kita świńska wędzona, ziemniaki pieczone oraz kapusta zasmażana

Zimna płyta

- Gościna góralska – mięsa pieczone, swojskie wędliny

- Chleb ze smalcem , ogórek kiszony

Napitek

- Kawa, herbata, sok

Przykładowe menu kolacji regionalnej II -70 zł osoba

Witomy was kieliszkiem miodunki

Przystawka

- Oscypek z sosem czosnkowym

Zupa

- Kwaśnica warzona na stuce w chlebie podana

Danie główne

- Płonące koryto góralskie : Kita świńska wędzona, ziemniaki pieczone oraz kapusta zasmażana

Deser

Kołacze Istebniańskie

Zimna płyta

-Deska serów od bacy : twaróg z ziołami cebulką i oscypek

-Chleb ze smalcem , ogórek kiszony

- Gościna góralska – mięsa pieczone, swojskie wędliny

Napitek

-Kawa, herbata, sok

Przykładowe menu kolacji regionalnej III- 80 zł osoba

Witomy was kieliszkiem miodunki

Przystawka

Pasztet z żurawiną podany

Zupa

Borowikowa z grzankami

Danie główne

Biesiada góralska: Kawołek świniaka piecony, karczek świński duszony, kiełbasa biała piecona, gnieciuchy przysmażane ze szpyrką a do tego pierońsko ostry sos oraz grule pieczone w mundurku

Kapusta zasmażana z boczkiem i grzybami,

Deser

Szarlotka staropolska z lodami podana

Zakąskij zimne

-Deska serów od bacy : twaróg z ziołami cebulką i oscypek

-Chleb ze smalcem , ogórek kiszony

- Gościna góralska – mięsa pieczone, swojskie wędliny

-Śledź na dwa sposoby,

„na konic”

gorąca polewka i coś

Napitek kawa herbata sok

Przykładowe menu kolacji regionalnej IV- 90 zł osoba

Witomy Was kieliszkiem miodunką

Przystawka

Pasztet z żurawiną podany

Zupa

Kwaśnica w chlebie podana

Danie główne

Biesiada góralska: Kawołek świniaka piecony, karczek świński duszony, kielbasa biała piecona, gnieciuchy przysmażane ze szpyrką a do tego pierońsko ostry sos oraz grule piecone w mundurku

Kapusta zasmażana z boczkiem i grzybami,

Deser

Lody z gorącymi malinami

Zakąski zimne

*- Gościna góralska – mięsa pieczone, swojskie wędliny
-Deska serów od bacy : twaróg z ziołami cebulką i oscypek,*

-Chleb ze smalcem , ogórek kiszony

-Śledź na dwa sposoby,

-Salatką gaździny

„na koniec”

Kociołek Istebniański

Napitek

kawa herbata sok

Przykładowe menu kolacji regionalnej V 100 zł osoba

Witomy Was kieliszkiem miodunką

Przystawka

Oscypek z sosem czosnkowym

Zupa

Borowikowa z grzankami lub kwaśnica w chlebie podana

Danie główne

Biesiada góralska: Kawołek świniaka piecony, karczek świński duszony, kielbasa biała piecona,

Kita wędzona

Gnieciuchy przysmażane ze szpyrką a do tego pierońsko ostry sos oraz grule piecone w mundurku

Kapusta zasmażana z boczkiem i grzybami,

Deser

Lody z gorącymi malinami

Zakąski zimne

*- Gościna góralska – mięsa pieczone, swojskie wędliny
-Deska serów od bacy : twaróg z ziołami cebulką i oscypek,*

-Chleb ze smalcem , ogórek kiszony

-Śledź na dwa sposoby,

-Salatką gaździny

-Pasztet staropolski z żurawiną

„na koniec”

Kociołek Istebniański

Napitek

kawa herbata sok