

Dania główne:

- Schab panierowany
- Schab nadziewany śliwką w sosie własnym
- Rolada z kurczaka faszerowana serem, pieczarkami i natką pietruszki
- Grillowana pierś z kurczaka w ziołach
- Zrazy wołowe faszerowane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych w sosie grzybowym
- Marynowana karkówka pieczona w sosie własnym
- Pieczone części kurczaka (udka, podudzia, skrzydełka)
- Panierowane nuggesty z piersi kurczaka z frytkami i bukietem surówek II
- Placki ziemniaczane z gulaszem myśliwskim
- Ryba smażona na maśle z koperkiem (filety dorsz/sandacz)
- Pierogi ruskie / mięsne / kapusta-grzyby / szpinak-feta / na słodko

Zupy:

- Domowy rosół z makaronem/pielmieni/kołdunami
- Pomidorowa z makaronem
- Barszcz z uszkami/kołdunami
- Seczuańska (z kurczakiem i chińskim makaronem)
- Żur staropolski
- Grochowa
- Kapuśniak
- Gulaszowa
- Ogórkowa
- Barszcz ukraiński
- Zupa rybna
- Flaki
- Chłodnik (sezonowo)

Zupy krem:

- Krem z brokułów podawany z grzankami

Dodatki:

- Frytki/części ziemniaczane
- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Kasza gryczana
- Kluski śląskie

Sałatki/Surówki:

- Bukiet surówek (buraczki, z młodej kapusty, z marchwi)
- Surówka z czerwonej kapusty z prażonym słonecznikiem
- Sałatka z ogórków kiszonych z cebulką
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka z warzyw sezonowych
- Sałatka ziemniaczana
- Sałatka z brokułu i kalafiora w sosie czosnkowym
- Sałatka hawajska z kurczakiem, ananasem i makaronem
- Sałatka z tuńczykiem i ryżem
- Sałatka śródziemnomorska (mix sałat, rukola, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, czerwona cebula, mozzarella)

Szwedzki stół

Na zimno:

- Deska serów pleśniowych, długo dojrzewających, klasycznych
- Deska mięs pieczonych
- Deska włoskich wędlin
- Deska ryb wędzonych (sezonowo)
- Domowy pasztet z żurawiną
- Ryba po grecku
- Śledzie (na dwa sposoby)
- Rollsy z łososia i serka białego z kaparami
- Łosoś wędzony z koperkiem na sałacie
- Roladki łososiowe faszzerowane twarogiem i szczypiorkiem na cytrynie
- Rollsy ze szpinakiem i fetą
- Tartinki z różnymi nadzieniami
- Koreczki bankietowe
- Jajka faszzerowane
- Mini burgery (100 % wołowiny)
- Mozzarella przekładana pomidorami i bazylią
- Galaretki drobiowe
- Kuleczki mięsne z dipem pomidorowym
- Mini burrito meksykańskie

Na ciepło:

- Bigos myśliwski
- Krokiety z barszczem (z mięsem / serem i pieczarkami/ z kapustą i grzybami)
- Camembert w panierce z żurawiną

Sosy:

- Czosnkowy
- Tzatziki
- Tatarski
- Żurawinowy
- Chrzanowy
- Ketchup
- Musztarda

Desery:

- Patera owoców sezonowych
- Sałatka owocowa
- Lody (deser lodowy/lody na patyku)
- Patera ciasteczek
- Ciasta (sernik / jabłecznik / drożdżowe)
- Słone przekąski (chipsy, orzeszki, paluszki, nachosy z dipami)

Napoje:

- Kawa (rozpuszczalna / świeżo mielona kawa)
- Herbata
- Gorąca czekolada
- Soki i napoje gazowane do wyboru
- Piwa beczkowe lub butelkowe (do wyboru) + sok malinowy
- Wina białe / czerwone / grzaniec
- Szeroki wybór mocnych alkoholi

