



## BUFET SZWEDZKI NA CIEPŁO

### **BUFET POLSKI**

**80,00 zł/os**

- Zrazy wieprzowe w sosie własnym - 80 g/ 40 g
- Schab wieprzowy aromatyzowany czosnkiem i rozmarynem na duszonej kapuście - 80 g /80 g
- Devolay drobiowy z borowikiem - 80 g
- Pierogi z ziemniakami i twarogiem okraszone duszoną cebulką - 2 szt.
- Pyzy okraszone smażonym boczkiem - 2 szt.
- Ziemniaki gotowane z masłem koperkowym - 120 g
- Duszona marchew z groszkiem - 50 g
- Fasolka szparagowa z bułką prażoną na maśle - 50 g
- Sałatka z zielonego ogórka - 50 g
- Surówka z buraczków - 50 g
- Sałatka z kiszonych ogórków i koperku - 50 g

### **BUFET AVIATOR**

**90,00 zł/os**

- Kotlet szwajcarski ze schabu wieprzowego nadziewany szynką i serem - 80 g
- Pierś kurczaka nadziewana warzywami julienne w sosie kurkowym - 80 g/ 30 g
- Roladki wieprzowe w sosie własnym - 80 g/ 30 g
- Pierozki ravioli z borowikami - 80 g
- Frytki - 100 g
- Kluski śląskie - 100 g
- Warzywa gotowane na parze z masłem ziołowo-czosnkowym - 120 g
- Mix sałat i warzyw w sosie winegret - 80 g
- Sałatka w stylu greckim z fetą i oliwkami - 80 g

### **BUFET KONTYNENTALNY**

**100,00 zł/os**

- Medaliony z polędwiczki opasane boczkiem na warzywnym ragout - 70 g/ 80 g
- Devolay drobiowy z borowikiem - 80 g
- Łosoś w różowym sosie pieprzowym z krewetkami - 80 g/ 80 g
- Pierozki ravioli z ricottą i szpinakiem - 100 g
- Ziemniaczane placki rosti - 100 g
- Ziemniaki gotowane z masłem koperkowym - 100 g
- Warzywa gotowane na parze z masłem ziołowo-czosnkowym - 120 g
- Sałatka z zielonego ogórka i pomidorków koktajlowych - 80 g
- Mix sałat i warzyw w sosie winegret - 80 g
- Sałatka Coleslaw - 50 g

**ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY NAJPÓŹNIEJ NA 7 DNI PRZED JEGO REALIZACJĄ  
ZESTAWY DEDYKOWANE DLA GRUP MIN. 8 OSÓB**



47-325 Kamień Śląski  
ul. Lotnicza 5-7



restauracja@silesiaring.pl



Manager restauracji  
+48 883 362 601