

Zapraszamy do skosztowania dań z nowego zimowego menu.
Nasza wojskowa kuchnia polowa rozgrzeje każdego nawet w mroźne, zimowe dni.

Polecamy:

- Żurek Jurajski z jajkiem i kielbasą - **6zł/os.** (dodatki: pieczywo, śmietana, pietruszka)
- Wojskowa grochówka z kielbasą i boczkiem - **6zł/os.** (dodatki: pieczywo, pietruszka)
- Flaczki - **6zł/os.** (dodatki: pieczywo, pietruszka)
- Ogórkowa na żeberkach - **6zł/os.** (dodatki: pieczywo, śmietana, pietruszka)
- Gulasz węgierski z kaszą gryczaną i ogórkiem kiszonym - **12zł/os.** (dodatki: pietruszka)
- Bigos żołnierski - **9zł/os.** (dodatki: pieczywo)
- Kapusta zasmażana z grochem - **7zł/os.** (dodatki: pieczywo)
- Fasolka po bretońsku - **8zł/os.** (dodatki: pieczywo)
- Leczo z kielbasą - **8zł/os.** (dodatki: pieczywo)

A to wszystko podawane prosto z wojskowej kuchni polowej opalanej drewnem !!!

W sezonie zimowym

obsługujemy:

- Kuligi
- Zimowe spływy kajakowe
- Imprezy integracyjne
- Militarne gry scenariuszowe
- Rajdy i wyprawy off-roadowe
- Wydarzenia kulturalne
- Nietypowe zlecenia



Zapraszamy również do skorzystania z Naszej całorocznej oerty. Serwujemy śniadania w formie szwedzkiego stołu, obiady prosto z wojskowej kuchni polowej, dania z kociołków węgierskich. Przygotowujemy uroczyste kolacje grillowe, a także wszelkiego rodzaju przekąski.

GRILL:

- karkówka marynowana
- szaszłyki
- filet z kurczaka
- medalion schabowy w ziołach
- kielbasa swojska
- ziołowa biała kielbasa
- kaszanka wiejska z cebulką

KUCHNIA POLOWA:

- żurek jurajski z kielbasą i jajkiem
- wojskowa grochówka
- zupa pomidorowa z ryżem i kurczakiem
- barszcz czerwony z uszkami
- zupa ogórkowa na żeberkach

SALATKI I SURÓWKI:

- sałatka grecka z fetą i oliwkami
- sałatka caprese z mozzarellą
- sałatka ze świeżych warzyw
- surówka z kiszonej kapusty
- surówka z kapusty pekińskiej i pora

KOCIOŁEK WĘGIERSKI:

- bigos
- kapusta zasmażana
- gulasz węgierski
- leczo
- fasolka po bretońsku
- flaki

DODATKI:

- prażona kasza na maśle z koperkiem
- kapusta zasmażana
- pieczone ziemniaczki w otoczce ziołowej
- chleb wiejski ze smalcem

ŚNIADANIA:

- śniadania polowe
- szwedzkie stoły
- drugie śniadania na słodko
- gotowanie w terenie
- jajecznicza z ogniska

PRZEKĄSKI:

- koreczki mix
- tartinki - mini kanapeczki
- taca mięs i pasztetów pieczonych
- deska serów
- tatar wołowy

SERWIS KAWOWY:

- herbaty: czarna, zielona, owocowa
- kawa rozuszczalna z mleczkiem
- soki, woda z świeżą miętą i cytryną
- ciasta domowe: szarlotka, sernik, makowiec

OBSŁUGA IMPREZ SPORTOWYCH:

- punkty żywieniowe
- napoje izotoniczne
- batony energetyczne
- posiłki regeneracyjne

Naszą odświeżoną galerię zdjęć z roku 2011 znajdą Państwo na stronie internetowej <http://www.eatevent.pl>