



# CADENZA

— FINE DINING —

## Przystawka

Terrina drobiowa z żurawiną (100g/os)

## Zupa

Krem z żurku z wędzonymi skwarkami i majerankiem (200 ml/os)

## Danie główne

Pierś z indyka w szynce dojrzewającej z szałwią (100g/os)

Kotleciki wołowe w sosie grzybowym (80g/os)

Klasyczna pieczeń śląska z ogórkiem kiszonym i boczkiem (wieprzowa) (100g/os)

(uprzejmie prosimy o wcześniejszą deklarację menu wegetariańskiego)

## dodatki

ziemniaki pieczone z ziołami (80g/os)

kasza pęczak z dynią i słonecznikiem (80g/os)

kapusta czerwona ze śliwką (80g/os)

mix sałat z dressingiem (80g/os)

## Deser

Krem maślany z orzechami, czekoladą i ciastkiem sezamowym (100g/os)

## Zimna płyta

### Na stole:

Tymbaliki rybne (50g/os)

Kanapka z twarożkiem koperkowym i łososiem

Kanapki z metką tatarską i ogórkiem kiszonym (70g/os)

Tymbaliki drobiowe (50g/os)

Koreczki z sera koziego z cebulką (80g/os)

Koreczki z suszonym pomidorem (80g/os)

## Bufet

Wędliny polskie i włoskie z piklami (80g/os)

Sery polskie i włoskie, marmolada (80g/os)

z suszonych owoców, krakersy

Śledzie po kaszubsku (100g/os)

Śledzie w oleju z cebulą (100g/os)

**R e s t a u r a c j a C a d e n z a , 4 0 - 2 0 2 K a t o w i c**  
**e, P l a c W o j c i e c h a K i l a r a 1**

Śledzie w sosie musztardowym z jabłkiem (100g/os)  
Sałatka z pieczonym kalafiolem, orzechami i rukolą (80g/os)  
Sałatka z kaszy bulgur z kurczakiem i oliwkami z dresingiem cytrynowym (80g/os)  
Tradycyjny szalot (80g/os)

Desery- bufet  
Deser makowy ze śliwkami (50g/os)  
Budyń jabłkowy (50g/os)  
Sernik z brzoskwinia (70g/os)

Po północy  
Bogracz tradycyjny z pieczywem (200ml/os)  
Barszcz czerwony z pasztecikiem (200ml/os)

Alkohol:  
Wódka 0,5l/2 osoby  
lub  
Butelka wina białego lub czerwonego/2 os

lampka wina musującego o północy (100ml)

Cena netto: 158,76 zł/os  
Cena brutto: 180 zł/os w tym 21,24 zł podatku VAT ( 8,15 zł 8% VAT i 13,09 23% VAT)