



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

Zupy (Proszę wybrać jedną)



rosół z makaronem

rosół z kołdunami

zupa krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi

zupa krem z brokułów z serkiem mascarpone i płatkami migdałów

zupa krem z pomidorów pelatti z nutką bazylii

zupa krem z dyni piżmowej z prażonymi pestkami

zupa krem pieczarkowo - borowikowy z groszkiem ptysiowym

chłodnik litewski

Napoje:

kawa

herbata

woda

soki

kompoty

bez ograniczeń

W cenie:

wystrój

obsługa

brak opłaty korkowej

menu dla dzieci

menu dla osób na

diecie , vege

cena gwarantowana

Dania gorące (Proszę wybrać trzy)

zeberka marynowane w zalewie ziołowo – miodowej

zrazy faszerowane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą z lekkim

posmakiem musztardy

bryzol ze schabu z pieczarkami i cebulką

pieczeń z karczku w sosie musztardowym

golonki w złocistej skórce

połędwiczka wieprzowa nadziewana kozim serem i boczkiem

eskalopki z połędwicy wieprzowej na sosie miodowym z musztardą francuską

szynka pieczona w miodzie z goździkami

zawijaniec ze schabu z serem żółtym i plasterem boczku

roladki z karczku z papryczką i cebulą w lekko ostrej marynacie

filet z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami na sosie bazyliowym

udziec z kurczaka po libańsku marynowany w cytrynie i czosnku

szaszłyki drobiowe z warzywami

udziec z kurczaka po hawajsku z ananasek i żółtym serem

tradycyjny schabowy

filet z białej ryby z sosem cytrynowym

de volaille z masłem ziołowym

udko z kurczaka faszerowane mięsem mielonym i pieczarkami

Dodatki

ziemniaki gotowane z koprem

ziemniaki pieczone ,kopytka

zestaw 3 - surówek

Deser (Proszę wybrać jeden)

melba-przecier truskawkowy z lodami i brzoskwiniami

lody z owocami i bitą śmietaną

mus z owoców leśnych z gałką lodów waniliowych

szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

atayef , mini naleśniki z ricottą i pistacjami

creme brulee z palonym cukrem trzcinowym

panna cotta z wiśniami i bitą śmietaną



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA



przekąski (proszę wybrać 8)

rolada z kaczki po tyrolsku z morelą i rodzynkami
kaczka faszerowana z orzechami i ziarnami słonecznika w całości
rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami
rolada z kurczaka ze szpinakiem i serem kozim
roladka wieprzowa z grzybami mun
indyk plastrowany z posmakiem curry z brzoskwinia
pasztet staropolski z marynatami i ćwikłą
pieczeń z karczku marynowana w ziołach i musztardzie
rolada z brzucha w majeranku
schab ze śliwką i morelą
rolada ze schabu faszerowana pieczarkami
pate z kurczaka z plastrami cukinii
roladki z tortilli z kurczakiem marynowanym i warzywami
volawenty z ciasta francuskiego z trzema rodzajami past jajecznych
tatar ze śledzia z kaparami oliwkami zielonymi i papryka czerwoną
rolada wieprzowa faszerowana papryką mix kolor z lekką nutką harisy
łosoś wędzony serwowany z serkiem ricotta
rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i twarogiem
roladki z paluszkami krabowymi i twarogiem koperkowym
sałatka nicejska z tuńczykiem w kruchych babeczkach
sałatka grecka z serem feta i oliwkami
sałatka jarzynowa w kruchych babeczkach
sałatka pasterza z brokułami i serem kozim pod sosem czosnkowym
sałatka gyros z kurczakiem i fasolka czerwoną na sosie majonezowym
szynka konserwowa ze szparagami i serkiem chruzanowym
koreczki włoskie z mini mozzarelli i pomidorków cherry
koreczki z plastrów boczku ze śliwką kalifornijska w aromacie majeranku
różyczki brokuła otulone filetem z ryby soli pod sosem szampańskim
szparagi w szynce dojrzewającej
mini tarta warzywna z szynką
mozzarella caprese
tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
tymbaliki rybne z warzywami
jajka faszerowane na kilka sposobów
tradycyjna sałatka jarzynowa
pstrąg faszerowany
terina z sandacza z mini kolbami kukurydzy
ryba po grecku
śledź tradycyjny w oleju
śledź na słodko w śmietanie
śledź po kaszubsku

Czas trwania imprezy do 7h

115 zł

imprezy trwające po godziny 20:30

135 zł



**IMPREZA
OKOLICZNOŚCIOWA**
DODATKOWO PROPONUJEMY



Dania garnkowe + 15zł

zupa gulaszowa po węgiersku
bueff strogonoff z pieczarkami
żurek z białą kielbasą i jajkiem
barszczyk czerwony z pasztecikiem
barszczyk czerwony z krokietem
indyk w sosie curry z cukinią na mleku kokosowym
flaki po staropolskim
krem paprykowy z fetą i oliwkami czarnymi

Dania serwowane + 33zł

połędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym z kluseczkami półfrancuskimi i kapustą zasmażaną i buraczkami zasmażanymi

poliki wołowe z purre z marchwi i warzywami blanszowanymi

roladki z indyka z serem pleśniowym i szpinakiem na sosie śmietanowym z ziemniaczkami gratin i kalafiorem romanesco

kafta z hummus i kalafiorem po Libańsku

Starter/Zimna przekąska + 10zł

szynka dojrzewająca prosciutto z melonem i octem balsamicznym
pasztet Szefa Kuchni podany z marynatami
tatar z śledzia, czarnych oliwek i suszonych pomidorów
roladka z łososia z serkiem ziołowym i świeżym ogórkiem
marynowana gruszka podana z serem pleśniowym i orzechami

Bufet słdki - cztery rodzaje ciast z ovcami seznowymi + 15 zł