



## 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)

kofta wołowa w sosie pomidorowo paprykowym

zrazy faszerowane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą z lekkim

posmakiem musztardy

żeberka marynowane w zalewie ziołowo – miodowej

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 chrzanowym  
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

**130 zł**

imprezy trwające po godziny 22:00

**145 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 + 35zł**

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 romanesko

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 - sześć rodzaje ciast z ovcami sezonowymi + 15 zł**