

## Menu Okolicznościowe

### Propozycja I

#### Zupa (dwie do wyboru)

Domowy rosół z makaronem  
Aksamitny krem z pomidorów  
Grzybowa z makaronem muśnięta śmietaną

#### **Danie Główne** (trzy do wyboru)

Kotlet De Volaille z masłem ziołowym  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Pieczeń z karkówki z sosem grzybowym  
Roladki z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie z sera gorgonzola  
Pieczony dorsz w ziołach z sosem cytrynowym

#### **Dodatki do dań głównych** (dwa do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem  
Pieczone ziemniaki aromatyzowane rozmarynem  
Kasza gryczana z boczkiem  
Frytki  
Ryż z warzywami

#### **dodatki do dań głównych** (trzy do wyboru)

Mix surówek  
Świeża sałata z pomidorem, ogórkiem i sosem winegret  
Brokuły blanszowane  
Kapusta zasmażana z boczkiem  
Zasmażane buraczki

#### Deser (jeden do wyboru)

Sernik  
Szarlotka z lodami

#### **Napoje**

Kawa, herbata, woda i soki w formie bufetu bez ograniczeń

Cena : 230 zł / osoba

Dzieci do 3 roku życia za darmo, dzieci między 3 a 10 rokiem życia 50% ceny

## **Propozycja II**

### **Przystawka**

**(jedna do wyboru)**

Tatar z łososia z porem, kaparami i czerwoną cebulką  
Bruschetta z pomidorami i szynką parmeńską  
Mozarella z pomidorem, oliwą i balsamico

### **Zupa**

**(dwie do wyboru)**

Krem z białych warzyw z oliwą truflową  
Zupa rybna z kawałkami łososia i dorsza  
Aksamitny krem z pomidorów

### **Danie Główne**

**(trzy do wyboru)**

Zrazy z karkówki faszerowane korniszonem, boczkiem, szalotką  
Roladki drobiowe z mozzarellą i pomidorami owinięte bekonem z sosem serowym  
Polędwiczka wieprzowa na grzybach duszonych w śmietanie  
Pieczony łosoś w sosie cytrynowym  
Pieczone udko z kaczki

### **dodatki do dań głównych**

**(dwa do wyboru)**

Ziemniaki z koperkiem  
Puree ziemniaczane  
Pieczone ziemniaki aromatyzowane rozmarynem  
Kaszotto z pęczaku z grzybami  
Ryż z warzywami

### **dodatki do dań głównych**

**(trzy do wyboru)**

Mix surówek  
Świeża sałata z pomidorem, ogórkiem i sosem winegret

Brokuły blanszowane  
Kapusta zasmażana z boczkiem  
Zasmażane buraczki

**Deser**

(jeden do wyboru)

Sernik  
Szarlotka z lodami

**Napoje**

Kawa, herbata, woda i napoje w formie bufetu bez ograniczeń

Cena : 250 zł / osoba

Dzieci do 3 roku życia za darmo, dzieci między 3 a 10 rokiem życia 50% ceny

**Propozycja III**

**Przystawka**

(jedna do wyboru)

Tatar z łososia z porem, kaparami i czerwoną cebulką  
Mozarella z pomidorem, oliwą i balsamico  
Paszтет z gęsi z konfiturą żurawinową

**Zupa**

(dwie do wyboru)

Tradycyjny żurek  
Krem z białych warzyw z oliwą truflową  
Zupa rybna z kawałkami łososia i dorsza

**Danie Główne**

(trzy do wyboru)

Pieczone udko z kaczki  
Łosoś pieczony w ziołach w sosie cytrynowym  
Polędwiczka wieprzowa na grzybach duszonych w śmietanie  
Zraz staropolski w sosie własnym  
Roladki z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym

**dotatki do dań głównych**

(dwa do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem  
Pieczone ziemniaki aromatyzowane rozmarynem  
Gnocchi z suszonymi pomidorami  
Kaszotto z pęczaku z grzybami

**dodatki do dań głównych**

(trzy do wyboru)

Mix surówek

Świeża sałata z pomidorem, ogórkiem i sosem winegret

Ratatouille warzywne

Kapusta zasmażana z boczkiem

Zasmażane buraczki

**Deser**

(jeden dowyboru)

Beza z malinami

Szarlotka z lodami

**Napoje**

Kawa, herbata, woda, napoje w formie bufetu bez ograniczeń

Cena : 270zł / osoba

Dzieci do 3 roku życia za darmo, dzieci między 3 a 10 rokiem życia 50% ceny

\* Jeśli są Państwo chętni na skorzystanie z kolacji, prosimy o poinformowanie nas, to przygotujemy dla Państwa indywidualną ofertę.