

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 masełkiem ziołowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń z karkówki z sosem borowikowym

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 : 130 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 borowikach 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 : 145 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 borowikach 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 do wyboru)

Beza z malinami

Szarlotka z lodami

Napoje

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

Cena : 160 zł / osoba

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

Bufet dań zimnych- pięć przekąsek do wyboru (+45zł/osoba), siedem przekąsek (+55zł)

Sałatka makaronowa z kurczakiem

Rolada drobiowa

Półmisek mięs pieczystych (schab, karkówka, boczek)

Sałatka grecka

Sałatka Cezar z lekkim, jogurtowym sosem

Półmisek tradycyjnych wędlin i serów

Ryba po grecku

Pstrąg w galarecie

Jajka faszerowane

Pasztet z gęsi

Mozarella przeplatana pomidorami podana ze świeżą bazylią i dodatkiem oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia