

MENU

Przystawka

TATAR Z ŁOSOSIA Z DODATKIEM AVOKADO

Zupa - do wyboru:

CONSOMME Z PIECZONEGO KURCZAKA Z MAKARONEM
DOMOWEJ ROBOTY

lub

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z ZIEMNIACZANO-
BAZYLIOWYM PUREE

DANIE GŁÓWNE – cztery dania mięsne, serwowane na półmiskach

pierwsze danie do wyboru spośród podanych poniżej /w ilości 70%/:

- ◆ DE VOLAILLE Z KURCZAKA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
- ◆ NUGETSY Z KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
- ◆ PIERŚ Z KURCZAKA W GRZYBOWYM SOSIE
- ◆ PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SUSZONYMI POMIDORAMI
- ◆ FILET Z KURCZAKA W ZIOŁOWEJ MARYNACIE Z MOZZARELLĄ I POMIDORAMI

drugie danie do wyboru spośród podanych poniżej/w ilości 70%/:

- ◆ SCHAB PIECZONY W GRZYBOWYM SOSIE
- ◆ SCHAB W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM
- ◆ SCHAB PANIEROWANY W ZIOŁOWEJ BUŁCE
- ◆ ZRAZY WIEPRZOWE Z KISZONĄ KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- ◆ SZYNKA W SOSIE BOROWIKOWYM
- ◆ KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE MYŚLIWSKIM

dwa dania – trzecie i czwarte- do wyboru spośród podanych poniżej/w ilościach po 50%/

- ◆ FILET Z DORSZA SOUTE W CYTRYNOWYM SOSIE
- ◆ DORSZ Z KARMELIZOWANYM POREM W ŚMIETANIE
- ◆ FILET Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO W CYTRYNOWYM SOSIE
- ◆ ZRAZY WOŁOWE W SOSIE BOROWIKOWYM

----- o -----

dodatki do dań głównych - dwa do wyboru:

- ◆ ZIEMNIAKI GOTOWANE Z MASŁEM I KOPREM
- ◆ ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI
- ◆ RYŻ Z WARZYWAMI
- ◆ KASZA GRYCZANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM
- ◆ RISOTTO Z KASZY PĘCZAK Z PARMEZANEM

----- o -----

dodatki do dań głównych – trzy do wyboru:

- ◆ SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
- ◆ SURÓWKA Z BURAKÓW
- ◆ ŚWIEŻY OGÓREK Z CHILLI I JABŁKOWYM OCTEM
- ◆ SURÓWKA Z SELERA Z RODZYNKAMI
- ◆ ŚWIEŻA SAŁATA Z POMIDOREM, OGÓRKIEM I SOSEM WINEGRET
- ◆ BROKUŁY BLANSZOWANE
- ◆ KAPUSTA ZASMAŻANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM
- ◆ BURAKI ZASMAŻANE Z SZARĄ RENETĄ

BUFET DESEROWY

- ◆ CIASTA DESEROWE Z CUKIERNI „WANT” (3-4 rodzaje, w ilości łącznie ok. 200 g/os.)
- ◆ OWOCE NA PATERACH

BUFET DAŃ ZIMNYCH - pięć przekąsek do wyboru:

- ◆ TERRINA DROBIOWA FASZEROWANA GRUSZKĄ
- ◆ ROLADA DROBIOWA FASZEROWANA SZPARAGAMI
- ◆ PIECZONY PASZTET Z GĘSI Z ŻURAWINĄ
- ◆ SCHAB PIECZONY ZE ŚLIWKĄ
- ◆ PIECZONA KARKÓWKA
- ◆ ŚLEDZIE W OLEJU
- ◆ SMALEC STAROPOLSKI Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ
- ◆ PSTRĄG W GALARECIE
- ◆ KLASYCZNA SAŁATKA JARZYNOWA
- ◆ SAŁATA GRECKA /z serem feta, pomidorami, oliwkami, z sosem winegret/
- ◆ SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I PARMEZANEM

----- o -----

dotatkowo

- ◆ PIECZYWO PSZENNE I RAZOWE
- ◆ MASŁO
- ◆ MARYNATY /ogórki kiszane, pieczarki, patisony/

DANIA GORĄCE

- ◆ UDKA KURCZAKA NA OSTRO /bufet/
- ◆ BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM /po północy/

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

1. KAWA
2. HERBATA
3. SOKI OWOCOWE /jabłkowy, pomarańczowy/
4. NAPOJE GAZOWANE /Cola, Fanta, Sprite/
5. WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

Informacje dodatkowe:

Oferta obejmuje: wynajem sali, obsługę kelnerską, nakrycie stołów, standardową dekorację – świece, kwiaty cięte w wazonach

Naszym gościom podajemy do obiadu wodę mineralną z cytryną i miętą oraz soki owocowe. Napoje gazowane dostępne są w barze.

Kawę i herbatę (różne rodzaje) serwujemy w formie bufetu, do samodzielnego przyrządzenia, według uznania.

CENA OFERTY (ceny brutto)

Oferta obejmuje uroczysty obiad oraz kolację, zgodnie z podanym menu; Przewidziany czas trwania uroczystości: godz. 18:00 do 03:00

185,- zł/os.

Dodatkowo oferujemy:

- DESKI LOKALNYCH WĘDLIN I SERÓW **15,-zł/os.**

- WYBÓR RYB WĘDZONYCH /*pstrąg, piklingi, szproty, losoś*/ **10,-zł/os.**

- SZYNKA WIEPRZOWA W CAŁOŚCI, PODAWANA „NA PŁONĄCO” **20,- zł/os.**

- **OPEN BAR I** **70,- zł/os.**
 - Wódka Wyborowa/ Wyborowa Vodka
 - Wino białe/ White wine
 - Wino czerwone/ Red wine
 - Piwo z beczki Tyskie/ Tyskie beer from Bartel

• **OPEN BAR II**

100,-zł/os.

- Whiskey
- Wódka Wyborowa/ Wyborowa Vodka
- Wino białe/ White wine
- Wino czerwone/ Red wine
- Piwo z beczki Tyskie/ Tyskie beer from Bartel

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!