

MENU

Toast powitalny
Wino musujące

Przystawka

TATAR Z ŁOSOSIA Z DODATKIEM AVOKADO

Zupa - do wyboru:

CONSOMME Z PIECZONEGO KURCZAKA Z MAKARONEM
DOMOWEJ ROBOTY

lub

KREM Z CUKINI I SELERA Z MIGDAŁAMI I PARMEZANEM

lub

CONSOMME Z LEŚNYCH GRZYBÓW Z KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE – cztery dania mięsne, serwowane na półmiskach
/w ilości po 70% każdej potrawy/

pierwsze danie do wyboru spośród podanych poniżej:

- ◆ 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:

- ◆ 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

trzecie danie do wyboru spośród podanych poniżej:

- ◆ FILET Z DORSZA SOUTE W CYTRYNOWYM SOSIE
- ◆ DORSZ Z KARMELIZOWANYM POREM W ŚMIETANIE
- ◆ FILET Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO W CYTRYNOWYM SOSIE
- ◆ *FILET Z PSTĄGA W MIGDAŁACH*

czwarte danie do wyboru spośród podanych poniżej

- ◆ KACZKA W SOSIE ŻURAWINOWYM
- ◆ POŁĘDWICZKA WIEPROWA W SOSIE KURKOWYM
- ◆ ZRAZY WOŁOWE W SOSIE BOROWIKOWYM

----- o -----

dodatki do dań głównych - trzy 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 – cztery 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
- ◆ WARZYWA BLANSZOWANE
- ◆ CZERWONA KAPUSTA DUSZONA W WINIE Z MIODEM
- ◆ KAPUSTA ZASMAŻANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM
- ◆ BURAKI ZASMAŻANE Z SZARĄ RENETĄ

DESER

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z TRUSKAWKAMI I
KARMELIZOWANĄ SKÓRKĄ POMARAŃCZY

BUFET DESEROWY

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

BUFET DAŃ ZIMNYCH - *siedem przekąsek do wyboru:*

- ◆ TERRINA DROBIOWA FASZEROWANA GRUSZKĄ
- ◆ PIERŚ Z KACZKI Z ŻURAWINĄ NA ANANASIE
- ◆ ROLADA Z KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I FETA
- ◆ ROLADA DROBIOWA FASZEROWANA SZPARAGAMI
- ◆ TYMBALIKI DROBIOWE
- ◆ PIECZONY PASZTET Z GĘSI Z ŻURAWINĄ
- ◆ SCHAB ZE ŚLIWKĄ I BRZOSKWINIĄ W GALARECIE
- ◆ SCHAB PIECZONY ZE ŚLIWKĄ
- ◆ PIECZONA KARKÓWKA
- ◆ ŁOSOŚ I PSTRAĞ W NATURALNEJ GLAZURZE Z WARZYWAMI
- ◆ ŚLEDZIE W OLEJU
- ◆ SMALEC STAROPOLSKI Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ

dwie sałatki do wyboru:

- ◆ KLASYCZNA SAŁATKA JARZYNOWA
- ◆ SAŁATA GRECKA /z serem feta, pomidorami, oliwkami, z sosem winegret/
- ◆ SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I PARMEZANEM
- ◆ SAŁATA CESARSKA Z PIECZONYM KURCZAKIEM I PARMEZANEM Z DELIKATNYM SOSEM NA BAZIE CZOSNKU I ANCHOIS

----- o -----

dodatkowo

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

DANIA GORĄCE

- ◆ UDKA KURCZAKA NA OSTRO *lub* ŹEBERKA PIECZONE */bufet/*
- ◆ *BIGOS STAROPOLSKI NA WINIE /bufet/*
- ◆ BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM */po północy/*

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

1. KAWA
2. HERBATA
3. *SOKI OWOCOWE /jabłkowy, pomarańczowy/*
4. WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

CENA OFERTY 200, - zł/os.

Informacje dodatkowe:

Oferta obejmuje: wynajem sali, obsługę kelnerską, nakrycie stołów
Zupa serwowana jest indywidualnie dla każdego gościa.

Naszym gościom podajemy do obiadu wodę mineralną z cytryną i miętą
oraz soki owocowe, napoje serwowane w szklanych dzbanach, bez
ograniczenia ilości.

Deser serwowany jest indywidualnie dla każdego gościa.

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

Przewidziany czas trwania uroczystości: 12 godz.

Dodatkowo oferujemy:

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

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

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

- DZIK FASZEROWANY KASZĄ Z DODATKAMI **20,- zł/os.**

- **OPEN BAR** **70,-zł/os.**
 - Whiskey
 - Wódka Wyborowa/ Wyborowa Vodka
 - Wino białe/ White wine
 - Wino czerwone/ Red wine
 - Piwo z beczki Tyskie/ Tyskie beer from Bartel
 - Napoje gazowane (Cola, Sprite, Fanta)

PRZYJĘCIE POPRAWINOWE – 50,-zł/os.

MENU /przykładowe/

DANIE GŁÓWNE – w bufecie

- ◆ KREM Z POMIDORÓW Z BAZYLIĄ
- ◆ PIERŚ Z KURCZAKA ZAPIEKANA Z MOZZARELLĄ Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY

BUFET DAŃ ZIMNYCH I GORĄCYCH

- ◆ WSZYSTKIE DANIA Z GŁÓWNEGO PRZYJĘCIA WESELNEGO NA PÓLMISKACH I W PODGRZEWACZACH

BUFET DESEROWY

BUFET Z ZIMNYMI I GORĄCYMI NAPOJAMI

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!