

## **MENU I**

**Cena: 99 zł netto/osobe**

**Napoje zimne, ciepłe płatne wg. spożycia**

### **Danie ciepłe, serwowane**

Żur sochaczewski z jajkiem

Kiełbasa wielkanocna biała pieczona w piwie z cebulą  
i tymiankiem serwowana na półmiskach

### **Przekąski zimne w stole**

Trio wielkanocnych jaj faszerowanych

(z musem pieczarkowym, z musem z łososia, szczypiorkowym)  
w serowej skorupce ze szczypiorkiem)

Mięsa pieczone domowe /schab, karkówka, rolada/

Schab z musem chrzanowym po warszawsku

Mix pasztetów/z żurawiną, z jajkiem, ze śliwką/

Tymbaliki /galaretki/drobiowe

### **Salatki**

Salatka a'la grecka – warzywa, ser feta

Salatka wielkanocna z zielonych sałat z rzodkiewką, szczypiorem,

słodką kukurydzą i sosem jogurtowo majonezowym

Ćwikła, chrzan, sos tatarski

Wybór pieczywa

### **Bufet Deserowy /wybór ciast/**

Mazurek Wielkanocny

Szarlotka, Sernik



## **MENU II serwowane**

**Cena: 129 zł netto/osobe**

**Napoje zimne, ciepłe płatne wg spożycia**

### **Dania ciepłe, serwowane**

Zupa chrzanowa na razowym zakwasie podawana z jajkiem  
Karkówka pieczona w sosie myśliwskim, opiekane ziemniaki,  
warzywa gotowane na parze z prażonymi migdałami

### **Przekąska ciepła, serwowana na półmiskach**

Pieczone białe kiełbaski na karmelizowanej cebuli

### **Zimne przekąski w stołach**

Kompozycja jaj nadziewanych musami i pastami:

- na sałatce warzywnej z majonezem
- nadziewane musem chrzanowym i kolendrą
- nadziewane musem z wędzonej ryby i kiełkami
- pieczone w skorupce serowej

Półmisek mięs pieczonych

Wybór pasztetów

Rolada z indyka nadziewana owocami i orzechami

Schab nadziewany musem chrzanowym, glazurowany

### **Sałatki**

Sałatka wielkanocna z zielonych sałat z rzodkiewką, szczypiorem,  
słodką kukurydzą, jajkiem oraz sosem jogurtowo majonezowym

Sałatka na krakersach z tuńczykiem, z jajkiem

Sos tatarski, chrzanowy, ćwikła

Wybór pieczywa

### **Bufet deserowy**

Baba wielkanocna z bakaliami

Mazurek Wielkanocny

Miodownik z orzechami i kajmakiem

Sernik



### **MENU III – w formie bufetu**

**Cena: 149 zł netto/osoba**

**Napoje zimne, ciepłe płatne wg spożycia**

#### **Bufet ciepły**

Żur sochaczewski podawany z jajkiem

Biała kiełbasa pieczona, na duszonych porach ze śliwką

Schab pieczony w rozmarynie na winnym sosie

Filet z kurczaka zapiekany w sosie z włoskich pomidorów

Kluseczki szpinakowe, Ziemniaki opiekane

Bukiet surówek, buraczki zasmażane.

#### **Bufet zimny**

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Półmisek mięs pieczonych /szynka, karkówka, rolada z indyka/

Półmisek pasztetów domowych

Tortilla meksykańska z warzywami

Rolada z wędzonego łososia z serem ziołowym i z imbirem

Kompozycja jaj nadziewanych musami i pastami:

- na sałatce warzywnej z majonezem
- nadziewane musem chrzanowym
- nadziewane musem z wędzonej ryby
- pieczone w skorupce serowej

Sałata z kurczakiem, jajkami, słodkim zielonym groszkiem,  
ziołowymi grzankami i anchois

Mix sałat z serem feta, rzodkiewką i kiełkami z sosem winegret

Sos tatarski, sos chrzanowy, sos żurawinowy, ćwikła,

Wybór pieczywa

#### **Bufet Deserowo -kawowy**

Mazurek wielkanocny

Baba wielkanocna

Sernik, Szarlotka

