

SKOMPONUJ SWOJE  
ULUBIONE MENU

	2 DANIA	2 DANIA	2 DANIA	3 DANIA	3 DANIA	4 DANIA
<b>Starter</b>	✓			✓		✓
<b>Zupa</b>		✓			✓	✓
<b>Główne</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Deser</b>			✓	✓	✓	✓
<b>Cena za osobę</b>	<b>49 zł</b>	<b>49 zł</b>	<b>49 zł</b>	<b>59 zł</b>	<b>59 zł</b>	<b>69 zł</b>





## STARTER

jeden do wyboru


Tatar z wędzonego łososia z porem i kaparami, grzanki, pomidor koktajlowy, mus z musztardy francuskiej i kopru

Rostbef, brioche, cebula czerwona piklowana, majonez szczypiorkowy, gorczyca, rukola

Ser kozi, grzanka, gruszka, dip z pieczonej papryki i migdałów, kapary

Vol au vent, kurki, żółtko konfitowane, anchois

Płatki suszonej ligawy, gruszka, mus z zielonego sera, rukola, konfitura z figi

 Burak, kawior balsamiczny, pomarańcza, tofu, karmelizowany orzech, rukola

Śledź pieczony w miodzie i imbirze, piklowana czerwona kapusta, gorczyca, chips z kopru włoskiego


## ZUPA


jedna do wyboru

Bulion z pieczonego mięsa drobiowego, pierożki z konfitowaną kaczką, piana maślano – szczypiorkowa

Rybna zupa orientalna z trawą cytrynową i żelem z jaja s/v

Krem z zielonego groszku, kwaśna śmietana, wędzona pierś kaczki

 Krem z kalafiora z rozmarynem i jabłkiem, wędzony bakłażan marynowany w miso

 Chłodnik miętowo – ogórkowy, rzodkiewka kompresowana w tymianku, pistacje

Zupa hiszpańska z ciecierzycą i chorizo

Tradycyjna zupa z duszonych na maśle pomidorów z domowymi kluseczkami i kwaśną śmietaną



## DANIE GŁÓWNE jedno do wyboru

Pieczone udko z kaczki, marynowane w jabłkach i pomarańczy, sos morelowo – tymiankowy, kluska ziemniaczana, czerwona kapusta duszona z owocami

Polędwiczka wieprzowa s/v , kasza owsiana z owocami suszonymi, buraki marynowane w miodzie i pomarańczy

Pierś z kurczaka s/v faszerowana masłem tymiankowym, sałatka z kopru włoskiego z jabłkiem, polenta gotowana na rosole

Wolno pieczony schab szpikowany polędwicą wieprzową, sos z kwasu chlebowego, pieczony pampuch drożdżowy z kminkiem, kapusta duszona

Plastry wołowiny, demi-glace , prażoki z boczkiem, piklowana czerwona kapusta

Filet z łososia pieczony w maśle i ziołach, ziemniaki gratin, brokuły



Gołąbki z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami, warzywa ratatouille, puree chrzanowe

## DESER jeden do wyboru

Lody waniliowe, karmelizowany rabarbar i śliwka, kruszonka waniliowa

Panna cotta jogurtowa z owocami, coulis malinowe z różowym pieprzem

Lody kokosowe, salsa z ananasa, mięty i pieprzu, kruszonka mleczna, karmelizowany ananas

Banany, słony karmel, crunchy pełnoziarniste, mus waniliowy

Brownie z buraka, lody z koziego sera, mus malinowy, chips z buraka

Sernik cytrynowy, panna cotta z mango, puder z palonej białej czekolady



Pomarańczowy krem jaglany z musem z malin, karmelizowane orzechy



## ZAKĄSKI ZIMNE (opcja dodatkowa)

pięć do wyboru

Wybór serów podanych z musztardami owocowym

Wybór wędlin i mięs pieczonych

Tortilla z warzywami, rukolą i wieprzowiną

Tortilla z warzywami rukolą i wołowiną

Tortilla z warzywami rukolą i pikantną wołowiną

Tortilla z warzywami, rukolą i wędzonym łososiem

Makaron farfalle z selerem naciowym, oliwkami, salami i ogórkiem konserwowym

Zielone sałaty, ser kozi, mango, winogrono, sos z czarnej porzeczki

Sałatka z makaronu, papryki, kiełbasy chorizo, oliwek, winegret

Makaron sojowy w ogórkiem, paluszkami krabowymi i winegretem cytrusowym

Rostbef, zielone sałaty, sos musztardowy, pieczona papryka, migdały

Schab pieczony z rukolą z dresingiem szczypiorkowym

Terrina z kurczaka z karmelizowanym groszkiem

Tatar z łososia wędzonego z awokado, czerwoną cebulą, koprem, podany z ciastem francuskim

Tatar ze śledzia z porem, ziemniakiem pieczonym podany w cykorii

Terrina rybna z musem kaparowym

Mozzarella z pomidorami, grillowaną cukinią i pomarańczą z pesto rukolowym

Pasztet z wątróbki drobiowej w panko podany z konfiturą z czerwonej cebuli

Roladki z bakłażana, ricotty, pomidora podane z musem pietruszkowym

Pieczyno i masło bez limitu w cenie przystawek

Przystawki podane w półmiskach i na paterach w stołach (każda po 50g) na osobę w cenie łącznej **49 zł brutto** za osobę.

lub

Przystawki w formie bufetu uzupełnianego przez 2 godziny w cenie **49 zł brutto** za osobę. Każda następna godzina **15 zł brutto** za osobę.

Każda dodatkowa przystawka zarówno w formie serwowanej jak i bufetowej w cenie **10 zł brutto** za osobę.

.

**Za mało słodczy?**

**Dobierz bufet deserowy:**

Mini pączki

Mini ptysie z kremem śmietanowym i słonym karmelem

Eklery z kremem chałwowym i czekoladą

Delicja czekoladowa

Ciasto domowe – dwa rodzaje

Deser w mono porcji – dwa rodzaje

Mini bezy

Sałatka owocowa

**Bufet deserowy w cenie 49 zł brutto za osobę**