



MENU I

ZUPA do wyboru 1:

Rosół domowy z makaronem
Krem z białych warzyw z migdałami
Krem z pomidorów z bazylią
Krem cukiniowo-miętowy
Krem marchewkowo – brzoskwiniowy
Krem z pieczonego buraka

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach (3rodzaje):

Devolay

Devolay z suszonymi pomidorami, ziołami i serem
Eskalop drobiowy w panierce panko z serem wędzonym i żurawiną

Udko kurczaka faszerowane warzywami w boczku

Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym

Karkówka pod warzywno - serową pierzynką

Karkówka w sosie myśliwskim

Schabowy w panierce z migdałów

Schab faszerowany w sosie grzybowym

Żeberka na miodzie

Żeberka barbecue

Golonka na kapuście

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym

Filet z sandacza w panierce z sezamu

Filet z sandacza zapiekany z serem i brokułem z prażonymi migdałami

Pieczony filet z łososia

Filet z łososia na szpinaku

Filet z okonia z porem i jabłkiem

Kotlety z kaszy gryczanej z pieczonym burakiem i twarogiem – danie wegetariańskie

Pieczarki duszone z karmelizowaną marchewką w sosie śmietanowo- ziołowym – danie wegetariańskie

Dodatki do dań: ziemniaki gotowane i ziemniaki zapiekane

Mizeria, zestaw surówek

Napoje zimne: woda, kompot, soki, pepsi, mirinda, 7up bez limitu

Kawa, herbata- bufet

Koszt 150 zł/ osoba

Czas trwania przyjęcia max 3 godziny.

Koszt przedłużenia o każdą dodatkową godzinę 300 zł

MENU II

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, NAPOJE do wyboru (tak jak w menu I)

P R Z Y S T A W K I na stole:

Do wyboru 4:

Mięsa domowe
Deska serów z owocami
Pasztet wieprzowo- drobiowy z żurawiną
Smalec z ogórkiem kiszonym
Smalec vege z białej fasoli
Tortilla z warzywami i dipem czosnkowym
Tortilla z kurczakiem
Tartaletki z kurczakiem i łososiem z awokado - mix
Ptysie z pastą z tuńczyka lub z kurczakiem i warzywami
Mus z łososia
Kurczak w sosie słodko - kwaśnym
Roladki z szynki parmeńskiej z gruszką i sosem malinowym
Trójkąty z ciasta filo z mięsem i warzywami
Springrollsy z mięsem i warzywami
Ryba z warzywami
Ryba w occie
Tatar z łososia
Tatar wołowy
Śledzie z teriną z buraka
Mus serowy z żurawiną na cieście francuskim

Do wyboru 2:

Sałatka z komosą ryżową
Sałatka grecka
Sałatka z kurczakiem, liczi i serem sałatkowym
Sałatka gyros
Sałatka z boczkiem na roszponce
Sałatka z piersią z kaczki i mango
Sałatka meksykańska z szynką na ostro z tacos
Carpaccio z buraka

Koszt 220 zł/ osoba

Czas trwania przyjęcia max 5 godzin.

Koszt przedłużenia o każdą dodatkową godzinę 300 zł



MENU III

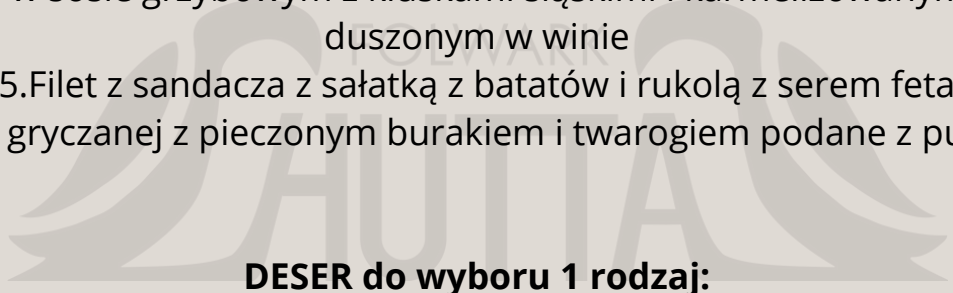
SERWOWANE TALERZOWO

ZUPA do wyboru 1 rodzaj :

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z migdałami
- Krem z pomidorów z bazylią
- Krem cukiniowo-miętowy
- Krem marchewkowo – brzoskwiniowy
- Krem z pieczonego buraka
- Zupa buraczkowa z boczniakami

DANIE GŁÓWNE podane talerzowo 1 rodzaj dla wszystkich:

1. Pierś kurczaka supreme faszerowana serem camembert z suszonymi pomidorami na pieczonych warzywach z ziemniakami
2. Udko z kaczki podane z sosem żurawinowym, puree z batatów i chipsami z ziemniaka
3. Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybami shimeji z pieczoną dynią, cukinią i cebulą w aksamitnym masełku
4. Karkówka w sosie grzybowym z kluskami śląskimi i karmelizowanym burakiem duszonym w winie
5. Filet z sandacza z sałatką z batatów i rukolą z serem feta
6. Kotlety z kaszy gryczanej z pieczonym burakiem i twarogiem podane z puree warzywnym



DESER do wyboru 1 rodzaj:

- Deser lodowy z owocami
- Rolada bezowa z malinami i mascarpone
- Śliwka z czekoladą w syropie kawowym podana na gorąco
- Mini serniczki z owocami
- Suflet czekoladowy z lodami
- Mus z palonej czekolady z mango

Napoje zimne: woda, kompot, soki, pepsi, mirinda, 7up bez limitu

Kawa, herbata- bufet

Koszt 120 zł/ osoba



Dzieci do 2 lat-bez opłat
Dzieci do 10 lat 50% ceny
Powyżej 10 lat-100%

Dodatkowe opłaty:

- Wniesienie własnego alkoholu – korkowe 100 zł
- Wniesienie własnych ciast – 100 zł

Dodatkowo w ofercie:

- Danie dla dzieci – Polędwiczki kurczaka z frytki
- Owoce filetowane 10 zł/osoba
- Wybór 4 dania głównego 20 zł/osoba
- Deser lodowy 15zł/os
- Pokrowce na krzesła 5 zł/osoba

Podana oferta obejmuje obsługę podczas trwania przyjęcia, nakrycie stołów, wyserwowanie tortu dostarczonego przez Gości

Minimalna liczba osób na przyjęciu to **15** osób dorosłych, maksymalna – **30**.
W przypadku organizacji przyjęcia na mniejszą ilość osób, należy doliczyć dodatkowy koszt 20 zł/osoba.

Menu oraz dokładną liczbę osób należy ustalić najpóźniej **10 dni** przed planowanym przyjęciem.

Szanowni Państwo podane oferty mogą służyć jedynie jako przykład menu.

Każdą ofertę przygotowujemy indywidualnie i dostosujemy do Państwa najwyższych oczekiwań.

Więcej informacji:
e-mail: komosianka@hutta.pl
Tel:502-272-701

FOLWARK
HUTTA



Taras góra



Sala góra



Taras dół



Sala dół