



MENU GRUPOWE

Skomponuj zestaw

przystawka lub zupa

+

danie główne

+

deser

zupa

+

danie główne

+

deser

+

kawa lub herbata

przystawka

+

zupa

+

danie główne

+

deser

+

kawa lub herbata

90 zł

/ osoba

95 zł

/ osoba

100 zł

/ osoba

Minimum 15 osób.

Czas serwowania 1,5 h.

Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.



MENU GRUPOWE



PRZYSTAWKI

1. Pieczony oscypek z boczkiem i konfiturą z żurawiny
2. Chrupiące paluszki z indyka z miodowo-musztardowym sosem i grillowaną kukurydzą
3. Bruschetta z hummusem i suszonymi pomidorami podana z rukolą
4. Tatar ze śledzia, tabasco, pikle, grzanka
5. Tortilla z brokułem i kozim serem z sosem andaluzyjskim
6. Kurczak marynowany w occie balsamicznym oraz szaławii
7. Mix zielonych sałat z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i winegret
8. Duet pierogów okraszonych cebulką
9. Sałatka caprese z pomidorami i mozzarellą, grzanki, pesto bazyliowe



ZUPY

1. Flaki z boczniaka
2. Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym i pesto bazyliowym
3. Bulion drobiowy z makaronem i natką pietruszki
4. Zupa Minestrone z parmezanem
5. Zupa gulaszowa z warzywami i kluseczkami
6. Żurek po krakowsku na białej kiełbasie z jajkiem
7. Kapuśniak na żeberku z ziemniakami
8. Krem porowo-ziemniaczany z grzankami
9. Krem brokułowy ze śmietaną i prażonymi pestkami migdałów



MENU GRUPOWE



DANIA GŁÓWNE

1. Grillowany stek ze schabu z pomidorami, cebulką, zapiekany z serem, frytki, surówka z białej kapusty
2. Cordon blue z kluseczkami gnocchi i sosem grzybowym, surówką z marchwi i chrzanu
3. Kotlet schabowy podany z kapustą zasmażaną i ziemniakami purée
4. Pieczeń wieprzowa z karczku w sosie własnym z kluskami śląskimi i surówka z kapusty czerwonej
5. Spaghetti bolognese z parmezanem i rucolą
6. Polędwica z dorsza z sosem kaparowo-cytrynowym z duffinkami i sałatką z rukoli i czerwonej cebuli
7. Grillowana pierś z kurczaka w sosie z pieprzu młotkowanego z pieczonym batatem i sałatką z ogórka konserwowego
8. Roladki z indyka faszerowane camembertem ze szpinakiem, na purée pietruszkowym i sałatką z sosem winegret
9. Zrazy wieprzowe z boczkiem i pieczarkami, sos na dziko, opiekane ziemniaki, surówka z buraków

DANIA WEGETARIAŃSKIE

1. Canneloni ze szpinakiem i ricottą
2. Kotleciki sojowe w sosie z grzybów leśnych
3. Pulpeciki warzywne z sosem bazyliowym
4. Gnocchi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
5. Spaghetti z cukinią i pomidorami z parmezanem
6. Panierowany ser camembert w panko
7. Risotto z borowikami i tymiankiem
8. Grillowane placuszki z ciecierzycy i warzyw
9. Klasyczne ratatouille



MENU GRUPOWE



DESERY

1. Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem toffi
2. Sernik z sosem czekoladowym i miętą
3. Ciasto brownie z wiśniami i sosem z białej czekolady
4. Tarta z owocami i bitą śmietaną
5. Puchar lodowy z frużeliną truskawkową i bitą śmietaną
6. Tiramisu
7. Mus czekoladowy
8. Panna cotta
9. Crème brûlée z wiśniami



NAPOJE I DRINKI

- Kawa / herbata – 12 zł
- Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 12 zł / butelka 0,2 l
- Woda mineralna – 11 zł / butelka 0,25 l
- Soki (jabłko, pomarańcz, lemoniada) – 16 zł / litr
- Piwo lane Tyskie – 15 zł / 0,5 l
- Piwo lane Tyskie – 13 zł / 0,3 l
- Inne piwa butelkowe – 15 zł / butelka 0,5 l
- Lampka wina – 16 zł / 150 ml
- Wiśniówka, wódka i inne – 12 zł / kieliszek 40 ml
- Wódka Żubrówka – 70 zł / butelka 0,5 l
- Wino domu białe / czerwone – 60 zł / butelka 0,75 l

