MENU GRUPOWE - min. 15 osób

70 zł osoba

- zupa lub przystawka
- danie główne
- deser

czas serwowania 1,5 h

75 zł osoba

- zupa
- danie główne
- deser
- kawa lub herbata

czas serwowania 1,5 h

80 zł osoba

- przystawka
- zupa
- danie główne
- deser
- kawa lub herbata

czas serwowania 1,5 h

1 ZESTAW 1

- Placuszki z cukinii z serem feta i rukolą
- Flaki z boczniaka
- Filet ze schabu z pomidorami, cebulką, zapiekany z serem
- Krem brulle z sosem malinowym i miętą

2 ZESTAW 2

- Chrupiące paluszki z indyka z miodowo-musztardowym sosem i grillowaną kukurydzą
- Krem pieczarkowy z estragonem oraz grzankami ziołowymi
- Cordon blue z kluseczkami gnochi i sosem grzybowym, surówką z marchwi i chrzanu
- Panna cotta na sosie z owoców leśnych

Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU GRUPOWE - min. 15 osób

3 ZESTAW 3

- Bruschetta z humusem i suszonymi pomidorami
- Krem pomidorowo–paprykowy z groszkiem ptysiowym
- Roladki z indyka faszerowane camembertem ze szpinakiem, na puree pietruszkowym i sałatką z sosem winegret
- Szarlotka na sosie karmelowym z gałką lodów waniliowych

4 ZESTAW 4

- Mini falafel z ciecierzycy na grillowanych pomidorach
- Bulion drobiowy z makaronem i lubczykiem
- Filety z kurczaka w parmezanowej panierce, zapiekane pomidorami na ryżu curry z bukietem warzyw
- Tarta owocowa z wiśniami i bitą śmietaną

5 ZESTAW 5

- Tortilla z brokułem i kozim serem
- Zupa Minestrone
- Kurczak balsamico z pieczonymi batatami i sałatką z ogórka
- Puchar lodowy z frużeliną wiśniową

Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU GRUPOWE - min. 15 osób

6 ZESTAW 6

- Kurczak marynowany w occie balsamicznym oraz szałwii
- Zupa gulaszowa z kluseczkami
- Pulpeciki mięsne na spaghetti w sosie pomidorowym
- Mus waniliowy z frużeliną truskawkową

7 ZESTAW 7

- Mix zielonych sałat z gorgonzolą, orzechami włoskimi i winegret
- Zupa cebulowa z tymiankiem i grzankami
- Dorsz z kaparami i sosem maślano cytrynowymi i ziemniaczkami parison i sałatką z rukoli
- Mus czekoladowy z miętą

8 ZESTAW 8

- Duet pierogów okraszonych cebulką
- Żurek po krakowsku na białej kiełbasie z jajkiem
- Kotlet schabowy podany z kapustą zasmażaną oraz ziemniakami puree
- Sernik podany na sosie czekoladowym

Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU GRUPOWE - min. 15 osób

DODATKOWE DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Canneloni ze szpinakiem
- Kotleciki sojowe w sosie z grzybów leśnych
- Grillowana cukinia z kozim serem
- Naleśniki z szpinakiem i serem
- Panierowany ser, ziemniaki opiekane, zestaw surówek
- Risotto z borowikami
- Tortilla z warzywami w sosie słodko-kwaśnym

NAPOJE I DRINKI

- Kawa / herbata – 8 PLN
- Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 8 PLN / butelka 0,2 l
- Woda mineralna - 7 PLN / butelka 0,25 l
- Soki (jabłko, pomarańcz, grapefruit, porzeczka) – 12 PLN / litr

- Piwo lane Tyskie – 12 PLN / 0,5 l
- Piwo lane Tyskie – 12 PLN / 0,3 l
- Inne piwa butelkowe – 12 PLN / butelka 0,5 l

- Lampka wina– 12 PLN / 150 ml
- Wiśniówka, wódka i in. / kieliszek 0,5 ml – 10 PLN
- Wódka Żubrówka biała/Żołądkowa Gorzka De Lux – 50 zł/ butelka 0,5 l
- Wino (półwytrawne, chilijskie) białe / czerwone – 50 zł/ butelka 0,75 l