



Oferta **komunijna**





Oferta komunijna

199 PLN / 99 PLN *

Stacja kucharska obsługiwana przez kelnerów

Tradycyjny rosół z warzywami julienne i domowym makaronem

Pieczony rostbef i schab wieprzowy z wyborem trzech sosów porcjowany na życzenie

Mini sznycle z indyka z sosem tatarskim z podgrzybkami

Łosoś w sosie z kopru włoskiego i wina Wermut

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Wybór pierogów:
ruskie z cebulką i kwaśną śmietaną, z mięsem i skwarkami

Zielone warzywa ogrodowe z masłem rukolowym i prażonymi migdałami

Wybór domowych makaronów przygotowywanych na życzenie

Dania wstawione w stół

Śledź w trzech odstonach:
w oleju lnianym, w sosie z musztardy francuskiej i miodu, pod śmietanową pierzynką

Deska pieczonych mięs, wędlin i pasztetów z ćwikłą, chrzanem i piklami

Szynka parmeńska, jajko, szparagi, ziemniaki, zielony groszek, pomidory i dressing pomarańczowy

Grillowane warzywa w dressingu balsamicznym

Caprese z mozzarelli bocconcini i pomidorków cherry w bazyliowym pesto i awokado

Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem, orzechami włoskimi i rukolą

Grillowane krewetki tygrysie z salsą „Krwawa Mary” i awokado

Salatka z rukoli, kopru włoskiego, płatków parmezanu i orzeszków piniowych

Tradycyjna салатка jarzynowa

Salatka z młodego szpinaku i rukwi wodnej z serem lazur, gruszką duszoną w czerwonym winie i grillowanym kurczakiem

Salatka grecka z grzankami z rozmarynowej focacci

Wybór pieczywa

* Cena 199 PLN od osoby, dziecko do 14. roku życia 99 PLN od osoby, dzieci do lat 4 gratis. Podana cena jest ceną brutto.



Desery wstawione w stół

Wybór krojonych owoców

Domowy sernik ze skórką pomarańczową

Ciasto z musem czekoladowym

Kawowe tiramisu

Panna cotta mango z sosem malinowym

Stacja deserowa obsługiwana przez kelnerów

Wata cukrowa

Gofry z dodatkami

Napoje

Woda mineralna

Wybór soków owocowych i napoi gazowanych

Kawa, wybór herbat i syropów smakowych

Wino domowe białe i czerwone

Wino musujące

