



OFERTA MENU 2021



UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

PRZYSTAWKA

(1 propozycja do wyboru)

- Tatar wołowy / borowik / żółtko / dijon
- Pasztet z gęsi / karmelizowana chałka / mus z pieczonej renety
- Marynowany łosoś z cytrusami i koprem włoskim

ZUPA

(1 propozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony / pstrąg gotowany / espuma chrzanowa
- Krem z białych warzyw / ser lazur / bekon
- Rosół drobiowy / kołduny z wołowiną i majerankiem
- Zupa rybna / warzywa / łosoś / krewetka / kawior

DANIE GŁÓWNE

(1 propozycja do wyboru)

- Poliki wołowe / puree ziemniaczano-selerowe / karmelizowana marchewka / piklowana czerwona kapusta / mus z pieczonej papryki
- Filet z łososia / emulsja z batata i trawy cytrynowej / piklowany ogórek / krokiet z warzywami
- Polędwiczka wieprzowa / pierogi z twarogiem i ziemniakami / burak marynowany w winie i kardamonie / bocznik królewski

DESER

(1 propozycja do wyboru)

- Czekolada / karmel / czarna porzeczka
- Ptasie mleczko / malina
- Panna cotta z orzecha laskowego / granola / żel z owoców leśnych

CENY:

2 dania (zupa + danie główne) – 74 zł/ os.

3 dania (zupa + danie główne + deser) lub (przystawka + danie główne + deser) – 95 zł/ os.

4 dania (przystawka + zupa + danie główne + deser) – 117 zł/ os.

W cenie (bez ograniczeń): woda mineralna, herbata, kawa, soki owocowe (2 rodzaje)

*Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi)

DODATKOWE PRZEKĄSKI

BUFET ZIMNY / uzupełniany do 4 godzin

(5 propozycji do wyboru)

- Tatar wołowy / borowik / żółtko / dijon
- Pasztet z gęsi / karmelizowana chałka / mus z pieczonej renety
- Marynowany łosoś z cytrusami i koprem włoskim
- Mięsa pieczone z piklami
- Tatar wołowy
- Ryby wędzone
- Deska serów
- Tatar z łososia
- Śledź na trzy sposoby
- Sałatka grecka
- Sałatka nicejska
- Pasztet w cieście francuskim
- Rolada z kurczaka
- Sałatka z kozim serem i pieczonymi burakami
- Sałatka rzymska z pieczoną wołowiną parmezanem, pomidorkami i chili
- Vitello tonato z sosem z tuńczyka i kaparów

BUFET CIEPŁY

(3 propozycje do wyboru)

- Zupa gulaszowa lub strogonow
- Barszczyk z pasztecikiem
- Pieczone pikantne pałeczki z kurczaka
- Ragout wołowe

CENY:

Bufet zimny – 45 zł/ os.

Bufet zimny i ciepły – 75 zł/ os.

W cenie: pieczywo mieszane, sosy koktajlowe, masła smakowe

*Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi)

Pozostałe napoje oraz alkohol: dodatkowo płatne/ zgodnie ze złożonym zamówieniem.

Tort po stronie Państwa (chętnie wcześniej przywieziony - nie będzie problemu z przechowaniem do uroczystości).

Podczas uroczystości do dyspozycji dzieci sala zabaw.