

Menu okolicznościowe I

210 zł/osoba

Przekąski

Wędliny i mięsa z lokalnej wędzarni z domowymi marynatami
Płatki marynowanej wołowiny z sosem musztardowo miodowym
Faszerowany schab z młodego prosiaka z mango i parmezanem
Sałatka z marynowanym tuńczykiem i jajem
Kolorowe grillowane warzywa z balsamico
Kosz świeżo wypieczonego pieczywa
Marynaty i kiszonki

Dania serwowane

Zupy:

Krem z pieczonego buraka, piklowana gruszka, kozi ser, kwaśna śmietana
lub
Domowy rosół z makaronem

Danie główne:

Klasyczny kotlet schabowy z kością, młode ziemniaczki, mizeria
lub
Sandacz, kaszotto ogórkowe, mus z brokułów, palony por, waniliowa marchewka, sos paprykowy

Deser

Beza, owoce leśne, krem mascarpone, lody jogurtowo-jeżynowe, ciepły sos malinowy

Menu dla dzieci

75 zł / osoba

Dania serwowane

Zupy:

Domowy rosół z makaronem
lub
Pomidorowa z ryżem

Danie główne:

Antrykot z kurczaka zagrodowego w kukurydzianej panierce z młodymi ziemniaczkami i surówką z karotki

Do picia

Kompot truskawkowy

Deser

Deser lodowy z owocami

Menu okolicznościowe II

270 zł/osoba

Przekąski

Wędliny i mięsa z lokalnej wędzarni z domowymi marynatami
Płatki marynowanej wołowiny z sosem musztardowo miodowym
Faszerowany schab z młodego prosiaka mango i parmezanem
Sałatka z marynowanym tuńczykiem i jajem
Kolorowe grillowane warzywa z balsamico
Kosz świeżo wypieczonego pieczywa
Marynaty i kiszonki

Dania serwowane

Zupy:

Krem z pieczonego buraka, piklowana gruszka, kozi ser, kwaśna śmietana
lub
Domowy rosół z makaronem

Danie główne I:

Klasyczny kotlet schabowy z kością, młode ziemniaczki, mizeria
lub
Sandacz, kaszotto ogórkowe, mus z brokułów, palony por, waniliowa marchewka, sos paprykowy

Danie główne II:

Pół kaczki, mazowieckie przecieraki, puree dyniowe, smażona czerwona kapusta, sos z pieczonego jabłka

Deser

Beza, owoce leśne, krem mascarpone, lody jogurtowo-jeżynowe, ciepły sos malinowy

Menu dla dzieci

95 zł / osoba

Dania serwowane

Do wyboru zupy:

Domowy rosół z makaronem

Pomidorowa z ryżem

Danie główne I:

Antrykot z kurczaka zagrodowego w kukurydzianej panierce z młodymi ziemniaczkami i surówką z karotki

Danie główne II:

Filet z troci z puree ziemniaczanym i warzywami gotowanymi na parze

Do picia

Kompot truskawkowy

Deser

Deser lodowy z owocami

Menu okolicznościowe III

290 zł/osoba

Przekąski

Wędliny i mięsa z lokalnej wędzarni z domowymi marynatami
Płatki marynowanej wołowiny z sosem musztardowo miodowym
Faszerowany schab z młodego prosiaka mango i parmezanem
Sałatka z marynowanym tuńczykiem i jajem
Kolorowe grillowane warzywa z balsamico
Kosz świeżo wypieczonego pieczywa
Marynaty i kiszonki

Dania serwowane

Zupa:

Mazowiecka zupa z tartych buraków i białej fasoli

Danie główne:

Żebro wołowe wolno gotowane w miodowej glazurze, ziemniaczki czosnkowe,
sos holenderski, misa nowalijek z sosem

lub

Filet królewskiego sandacza z polentą buraczana i kolorowymi warzywami

Deser

Krem bawarski z konfitura malinową i jadalną ziemią

Menu dla dzieci

75 zł / osoba

Dania serwowane

Zupy:

Domowy rosół z makaronem

lub

Pomidorowa z ryżem

Danie główne:

Antrykot z kurczaka zagrodowego w kukurydzianej panierce z młodymi ziemniaczkami i surówką z karotki

Do picia

Kompot truskawkowy

Deser

Deser lodowy z owocami



Menu okolicznościowe III

290 zł/osoba

Bufet gorący

Polędwiczki wieprzowe w śliwkowym sosie

Gicż luzowana z indyka w sosie pieprzowym

Troć bałtycka w sosie cytrynowym

Ziemniaki z koperkiem

Kalafior z prażonym sezamem

Włoskie kopytka z pesto z czosnku niedźwiedziego

Warzywa z cytrynowej pary

Desery

Drobne desery:

Krem brulle

Panacotta

Mus czekoladowy

Tiramisu

Puszysty sernik

Wybór tart z owocami sezonowymi

Sezonowe owoce

Smacznego!

