



W formie serwowanej

Cena: 135 zł / os.

PRZYSTAWKA

- tatar z łososia / koperek / kapary / limonka

ZUPA

- krem z grzybów leśnych / prażynki gryczane / krokiet ziemniaczany
lub
- barszcz z malinami / uszka

DANIE GŁÓWNE

- dorsz / migdały / purée z selera / pieczone warzywa korzeniowe /
sos krewetkowy z anyżem
lub
- polędwiczka wieprzowa sous-vide / kapusta z kminkiem w panko /
zapiekanka ziemniaczana / sos z podgrzybków

DESER

- creme caramel / śliwki wędzone w winie

W formie serwowanej + zimny bufet

Cena: 199 zł / os.

ZIMNY BUFET

- pasztet wiejski z porem
- pieczona karkówka / dip grzybowy
- śledź piklowany / czerwona cebula
- śledź w śmietanie / zielone jabłko
- ciasto francuskie z grzybami / sól morską
- mieszane sałaty / pomarańcze / buraki / orzechy
- wybór pieczywa / masło smakowe



W formie bufetu

Cena: 135 zł / os.

ZUPA

- krem z pieczonych buraków / ser kozi / prażone pestki słonecznika
lub
- bulion grzybowy / kluseczki / warzywa korzeniowe

DANIE GŁÓWNE

- roladki wieprzowe z grzybami
- dorsz w panierce migdałowej / masło cytrynowe
- kacze udko z pomarańczami
- roladka drobiowa / sos demi-glace z bakaliami

DODATKI

- ziemniaki pieczone z ziołami
- kopytka z emulsją pietruszkową
- kapusta z suszonymi grzybami
- brokuły z prażonymi pestkami dyni
- młoda marchewka z pomarańczą

DESER

- sernik z pomarańczą
- makowiec
- ciasto czekoladowe z rodzynkami

W formie bufetu + zimny bufet

Cena: 199 zł / os.

ZIMNY BUFET

- pasztet wiejski z porem
- pieczona karkówka / dip grzybowy
- śledź piklowany / czerwona cebula
- śledź w śmietanie / zielone jabłko
- ciasto francuskie z grzybami / sól morską
- mieszane sałaty / pomarańcze / buraki / orzechy
- wybór pieczywa / masło smakowe