



MENU

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET I

DANIA SERWOWANE DO STOŁU

Tradycyjny rosół z makaronem
Karkówka pieczona w sosie myśliwskim z kluskami
śląskimi i buraczkami zasmażanymi
Lody śmietankowe z owocami i bita śmietaną

DRUGIE DANIE GORĄCE

(podane o wskazanej godzinie)
Biały strogonow z kluskami babuni

ZIMNE PRZEKĄSKI (w stole)

Tatar (podany na wskazaną godzinę)
Półmisek mięs pieczonych
Paszтет własnego wypieku
Schab po warszawsku
Jajka w trzech smakach
Śledzik po kaszubsku
Omlet ze szpinakiem z serkiem chrzanowym i
łososiem wędzonym
Sałatka bawarska z boczkiem chrupiącym oraz
ogórkiem kiszonym
Sałatka bałkańska z mozzarella i oliwkami.
Pikle /cebulka perłowa, ogórki konserwowe,
pieczarki, papryka
Pieczywo mieszane
Masło zwykłe i ziołowe

BUFET SŁODKI

Trzy rodzaje ciasta
Mus czekoladowy z truskawkami

NAPOJE

Kawa
Herbata
Woda
Soki

135 PLN za osobę
Przyjęcie do 5h

Dzieci do 7 lat / 50 PLN
Dzieci 8-10 lat / 70 PLN

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)



MENU

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET II

DANIA SERWOWANE DO STOŁU

ZUPA (do wyboru jedna z dwóch)

Krem pomidorowy z płatkami sera
Lub

Krem z białych warzyw z plasterkami boczku i
prażonego jarmużu

DANIE GŁÓWNE

Rolada drobiowa z suszonym pomidorem z sosem
czarcim, ziemniak faszerowany z cebulką i
koperkiem, marchew baby glazurowana z groszkiem

DRUGIE DANIE GORĄCE

(podane o wskazanej godzinie)

Bogracz z warzywami i kluseczkami

ZIMNE PRZEKĄSKI (w stole)

Tatar wołowy z dodatkami (podany na wskazaną
godzinę)

Mięsa pieczone

Pasztet w cieście francuskim z remoladą z cubuli

Ruloniki z pieczonego boczku z chrzanem

Gravlax - łosoś marynowany w buraczkach

Sałatka z wędzonego kurczaka z makaronem

Tortilla z warzywami i serkiem chrzanowym

Sos tatarski

Pieczyno

Masło

BUFET CIEPŁY

Filet z dorsza w sosie cytrynowym

Kark wieprzowy z sosem śliwkowym

Cukinia zapiekana serem mozzarella

Ryż kolorowy z warzywami

Surówka z marchewki z chrzanem

Surówka z kiszzonego ogórka z papryką
marynowaną

Mix sałat i warzyw

BUFET SŁODKI

Panacotta

Tort bezowy z owocami

Mini krem brulee

Owoce sezonowe filetowane

NAPOJE

Kawa, Herbata, Woda

Soki

175 PLN za osobę

Przyjęcie do 5h

Dzieci do 7 lat / 50 PLN

Dzieci 8-10 lat / 70 PLN

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)