



MENU SERWOWANE
Jakość jest najlepszym biznes planem

MENU SERWOWANE

SKOMPONUJ WŁASNE MENU

PRZYSTAWKA

(do wyboru jedna pozycja)

- Filet z kaczki / żurawina
- Rillette z gęsi / mango
- Ceviche z krewetek / dressing mango / sałata
- Vitello tonnato
- Łosoś marynowany / dressing koprowy
- Tatar ze śledzia / pumpernikiel
- Kozi ser / szpinak / granat / dressing miodowy / orzeszki pini
- Awokado / marynowane grzyb / pomidor

NA CIEPŁO:

- Pierożki z serem sojowym / purée z buraka
- Pierożki gyoza

ZUPA

(do wyboru jedna pozycja)

- Rosół z pstrąga / konfitowane warzywa
- Pomidorowe minestrone
- Krem z białych warzyw / oliwa z oliwek / pestki dyni
- Cappuccino grzybowe
- Zupa chrzanowa / ziemniak / żel z żółtka
- Krem z pieczonego kalafiora
- Krem brokułowy z gruszką
- Krem cytrynowy
- Krem szparagowy
- Krem z dyni

Ceny:

69zł* / 2 daniowy set

(zupa + danie główne)

95zł* / 3 daniowy set

(przystawka + zupa + danie główne)
lub (zupa + danie główne + deser)

115zł* / 4 daniowy set

(przystawka + zupa + danie główne + deser)

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedna pozycja)

- Pierś z perliczki / purée z batatów / warzywa sezonowe
- Kurczak zagrodowy / purée ziemniaczane z dymką / warzywa sezonowe
- Udko kaczki / ziemniaki au gratin / warzywa sezonowe / sos śliwkowy
- Łosoś / risotto grzybowe / warzywa sezonowe
- Dorsz / knedla ziemniaczana / warzywa sezonowe / sos kaparowy
- Policzki wołowe / ziemniaczane au gratin / warzywa sezonowe
- Polędwiczka wieprzowa / purée ziemniaczane z dymką / majonez pietruszkowy / warzywa sezonowe
- Schab wieprzowy wolno-gotowany / piklowane buraki / sos grzybowy
- Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami
- Makaron ryżowy z warzywami i szpinakiem
- Chilli sin carne

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

- Torcik czekoladowy
- Sernik
- Tarta cytrynowa
- Brownie
- Szarlotka z lodami waniliowymi
- Mini torcik herbaciany
- Mini torcik malinowy
- Trifle z owocami
- Muffina buraczana
- Pudding kokosowy

*Podane ceny dotyczą jednakowego menu dla wszystkich osób. Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi).

PRZEKĄSKI DODATKOWE

W FORMIE BUFETU

BUFET ZIMNY

(do wyboru 7 pozycji)

- Pierś indyka pieczona w winogronach
- Rostbef po angielsku podany z marynowanymi grzybami
- Schab pieczony podany z musem chrzanowym
- Wybór serów francuskich
- Wybór ryb wędzonych
- Pate z pstrąga
- Quiche z łososiem
- Quiche ze szpinakiem
- Śledź po kaszubsku
- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Tatar z łosia
- Sałatka caprese
- Sałatka grecka
- Sałatka selerowa z kurczakiem

Cena: 70 zł / 7 przekąsek

BUFET DESEROWY

(do wyboru 5 pozycji)

- Ciasto marchewkowe z karmelem
- Tarta cytrynowa
- Ciasto czekoladowe
- Tarta owocowa
- Raffaello
- Brownie
- Trifle borówkowe
- Trifle czekoladowe
- Ciasto orzechowe
- Owoce sezonowe
- Sernik

Cena: 45 zł / 5 rodzaj deserów w formie mono porcji

PRZEKĄSKI CIEPŁE

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| • Żurek | 250ml / 19 zł |
| • Bogracz | 250ml / 18 zł |
| • Barszcz czerwony z pasztecikiem | 250ml / 18 zł |
| • Udko z kaczki z pieczonymi jabłkami | 150 g / 24 zł |
| • Udko z kurczaka BBQ | 150 g / 24 zł |
| • Arancini wołowe | 5 szt / 21 zł |
| • Risotto ze szparagami | 200 g / 21 zł |
| • Krewetki w tempurze | 8 szt / 26 zł |
| • Japońskie pierożki | 8 szt / 22 zł |

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