

**MENU I**

1/2

290 ZŁ
OD OSOBY**ZUPA DO WYBORU**

Krem z zielonego groszku / Krem z białych warzyw / Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Roladki schabowe z wędzoną szynką i serem, puree ziemniaczane, sos rumiany /
Schab sous-vide pod sosem demi glace ze świeżymi ziołami podany z pęczakotto grzybowym i marchwią /
Kotlet po staropolsku nadziewany kapustą podany z ziemniakami po krakowsku /
Tradycyjna rolada wołowa faszerowana ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulą w sosie pieczeniowym
podana z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

DODATKOWE MIĘSA PODANE NA PATERACH (2 DO WYBORU)

Grillowana pierś drobiowa / Kotle de'volaille z masłem ziołowym /
Pierogi z ciasta francuskiego z wołowiną, konfiturą z czerwonej cebuli i dressingiem musztardowym /
Kotlet schabowy faszerowany / Pierś z kurczaka kukurydzianego / Halibut w liściach bananowca

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO (2 DO WYBORU)

Bukiet warzyw na parze / Surówka z selera z migdałami / Surówka z białej kapusty /
Czerwona kapusta z jabłkiem na ciepło / Mix sałat z sosem vinaigrette /
Ziemniaki z koperkiem / Placek z kaszy gryczanej / Ryż kolorowy /
Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

**MENU I**

2/2

290 ZŁ
OD OSOBY**DESER DO WYBORU**

Puchar lodowy z owocami / Domowa szarlotka z gałką lodów

KOLACJA DO WYBORU

Halibut zapiekany w jogurcie z sosem mozzarella podany na risotto buraczkowym /
Pierś z kurczaka z wędzoną szynką i mozzarellą podana z młodymi ziemniaczkami i koperkiem /
Pierś z kurczaka kukurydzianego ze szpinakiem i sosem serowym z zapiekanką ziemniaczaną /
Wołowina w czerwonym winie z ziemniakami po prowansalsku /
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym podana z opiekаныmi ziemniakami i surówką z białej kapusty

KOLACJA DO WYBORU

Barszcz czerwony z krokiem / Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem / Strogonoff z pieczywem /
Gulasz wieprzowy z warzywami i czeskim knedlikiem

ZIMNY BUFET

Deska wędlin i mięs z własnej wędzarni / Deska serów żółtych i pleśniowych / Pieczony pasztet /
Kompozycja śledzi marynowanych w dwóch smakach / Terrina z wędzonego łosia z kolorowym twarogiem /
Nóżki wieprzowe z czerwoną cebulą / Bruschetta z pomidorkami / Tradycyjna sałatka jarzynowa /
Sałatka grecka / Pieczywo

DODATKOWO W CENIE

Przywitanie winem musującym / Przywitanie chlebem i solą / Owoce sezonowe

**MENU II**

1/3

350 ZŁ
OD OSOBY**PRZYSTAWKA:**

Kompozycja z grzybów leśnych w vol au vent zapiekanych z serem pecorino

ZUPA DO WYBORU:Tradycyjny rosół z domowym makaronem / Żurek z białą kielbasą / Zupa Bielecha
Barszcz czerwony podany z pierożkiem z gęsina**DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:**

Tradycyjna rolada wołowa faszerowana ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulą w sosie pieczeniowym podana z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi /

Policzki wołowe z pęczakiem i sezonowymi warzywami /

Wołowina w czerwonym winie z ziemniakami po prowansalsku /

Dorsz pod chrustem bekonowym z groszkiem cukrowym /

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym podana z opiekаныmi ziemniakami i surówką z białej kapusty /

Halibut w chrupiącej skorupce z pistacji, pietruszki i czosnku na pieczonych warzywach z risotto koperkowym /

Halibut zapiekany w jogurcie z sosem mozzarella podany na risotto buraczkowym /

Sandacz na sosie z podgrzybków na kwaśnej śmietanie z frytkami z batatów

DODATKOWE MIĘSA PODANE NA PATERACH (3 DO WYBORU):

Grillowana pierś drobiowa / Kotlet de'volaille z masłem ziołowym /

Pierogi z ciasta francuskiego z wołowiną, konfiturą z czerwonej cebuli i dressingiem musztardowym /

Kotlet schabowy faszerowany / Pierś z kurczaka kukurydzianego / Halibut w liściach bananowca

**MENU II**

2/3

350 ZŁ**OD OSOBY****DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO (4 DO WYBORU):**

Bukiet warzyw na parze / Surówka z selera z migdałami / Surówka z białej kapusty /
Czerwona kapusta z jabłkiem na ciepło / Mix sałat z sosem vinaigrette / Ziemniaki z koperkiem /
Placek z kaszy gryczanej / Ryż kolorowy / Kluski śląskie

SOSY (2 DO WYBORU):

Sos kurkowy / Sos żurawinowy / Sos pieczeniowy

DESER DO WYBORU:

Naleśniki z owocami sezonowymi / Creme brulee z jagodami /
Domowa szarlotka na kruchym cieście z gałką lodów waniliowych / Owoce zapiekane pod kruszonką /
Tarta czekoladowa z gałką sorbetu pomarańczowego / Panna cotta z sosem z owoców sezonowych

KOLACJA DO WYBORU:

Filet z łososia podany na sosie boczniakowym z czarną soczewicą i brokułami na parze /
Połędwiczka cielęca na kaszy bulgur z sosem pieczeniowym z whisky, młodą marchwią i ziemią z pumperniku /
Udko gęsie konfitowane podane na sosie z czerwonej cebuli /
Roladki z indyka ze szparagami w sosie paprykowym z dodatkiem opiekanych ziemniaków /
Tradycyjna rolada wołowa faszerowana ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulą w sosie pieczeniowym
podana z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

**MENU II**

3/3

350 ZŁ
OD OSOBY**KOLACJA DO WYBORU**

Policzki wołowe z pęczakiem i sezonowymi warzywami /
Schab sos vide pod sosem demi glace ze świeżymi ziołami podany z pęczakotto grzybowym i marchwią /
Cielęcina z sosem kurkowym z kluskami śląskimi i zapiekаныmi buraczkami /
Pierś z kurczaka z wędzoną szynką i mozzarellą podana z młodymi ziemniaczkami z koperkiem /
Pierś z kurczaka kukurydzianego ze szpinakiem i sosem serowym z zapiekanką ziemniaczaną /
Pieczona kaczka z modrą kapustą /
Połówka kaczki z pieca z sosem wiśniowym, pieczonym jabłkiem w cynamonie i strudlem ziemniaczanym

KOLACJA DO WYBORU

Barszcz czerwony z krokietem / Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem / Strogonoff z pieczywem /
Gulasz wieprzowy z warzywami i czeskim knedlikiem

ZIMNY BUFET

Deska wędlin i mięs z własnej wędzarni / Deska serów żółtych i pleśniowych / Pieczony paszтет /
Kompozycja śledzi marynowanych w dwóch smakach / Terrina z wędzonego łosia z kolorowym twarożkiem /
Nóżki wieprzowe z czerwoną cebulą / Bruschetta z pomidorkami / Tradycyjna sałatka jarzynowa /
Sałatka grecka / Pieczywo

DODATKOWO W CENIE

Przywitanie winem musującym / Przywitanie chlebem i solą / Owoce sezonowe



OFERTA DODATKOWA

1/2

SŁODKI STÓŁ / STÓŁ WYROBÓW WIEJSKICH / ZAKWATEROWANIE

NAPOJE I ALKOHOL

OPEN BAR SOFT

Napoje podawane bez ograniczeń

Kawa (biała, czarna) / Herbata Lloyd / Soki owocowe 100% /

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley) / Woda mineralna gazowana i niegazowana

25 ZŁ

OD OSOBY

MINI OPEN BAR

Napoje podawane bez ograniczeń

Wódka Wyborowa / Piwo Cieszyński Zdrój Zamkowy / Wino białe i czerwone /

Kawa (biała, czarna) / Herbata Lloyd / Soki owocowe 100% /

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley) / Woda mineralna gazowana i niegazowana

70 ZŁ

OD OSOBY

OPEN BAR

Napoje podawane bez ograniczeń

Wódka Wyborowa / Wódki gatunkowe (Żubrówka, Żołądkowa Gorzka, Krupnik) /

Piwo Cieszyński Zdrój Zamkowy / Wino białe i czerwone / Kawa (biała, czarna) /

Soki owocowe 100% / Herbata Lloyd / Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley) /

Woda mineralna gazowana i niegazowana

90 ZŁ

OD OSOBY

W przypadku wykupienia mini open baru lub open baru otrzymują Państwo profesjonalną obsługę barmańską na całe przyjęcie GRATIS. Nasz barman przygotowuje kartę drinków na bazie alkoholi znajdujących się w open barze.





OFERTA DODATKOWA

2/2

CENY SPECJALNE

Płatne wg. zużycia

Wódka wyborowa	0,5 l	
Wódka Finlandia	0,5 l	
Johnny Walker Red Label		95 zł
Johnny Walker Black Label		195 zł
Jack Daniel's		160 zł
Wino białe oraz czerwone		45 zł
Piwo Cieszyński Zdrój Zamkowy		7 zł
Soki	1 l	10 zł
Woda niegazowana z miętą i owocami		6 zł
Kawa (biała, czarna)		6 zł
Herbata		5 zł

MOŻLIWOŚĆ DOSTARCZENIA WŁASNEGO ALKOHOLU

Opłata serwisowa 15 zł/otwarta butelka.

