

MENU

190ZŁ/OS. | 3H

Kolacja serwowana

Zupa rybna z pierożkami

Gołąbki z kaszą bulgur i borowikiem na puree z cebuli, ziołowa śmietana i peklowany buraczek

Bufet ciepły (2 porcje/os.)

Karp smażony z sosem ziołowym
Udko z kurczaka nadziewane grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Warzywa smażone na maśle czosnkowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem

Bufet zimny (3 porcje/os.)

Ryba po grecku
Koperty z ciasta filo z soczewicą, boczkiem i serem mimolette
Śledź w dwóch odstonach
Paszтет w cieście francuskim
Placuszki z cukinii z kwaśną śmietaną
Sałata z gruszką i kremowym serkiem

Bufet deserowo-kawowy

Kawa, herbata, woda, soki
Kompozycja ciast świątecznych: (sernik, makowiec, piernik)
Deserki piernikowe i makowe z kajmakiem

290ZŁ/OS. | 4H

Kolacja serwowana Do wyboru jedna zupa i jedno danie główne dla całej grupy

Barszcz dosmaczony suszonymi owocami i uszkami
lub
Zupa grzybowa z łazankami

Karp pieczony w słodko kwaśnej glazurze, pływde z bocznikiem, puree selerowe z nutą gruszki
lub
Stek ze szczupaka z sosem koperkowym, ziemniaczane puree z pieczonym czosnkiem i mus z pora z orzechową posypką

Bufet ciepły (2,5 porcji/os.)

Zraz wołowy
Udko z kurczaka nadziewane grzybami
Ryba maślana w sosie paprykowym
Pierogi z twarogiem i ziemiankami
Pierogi z kapustą i grzybami
Kalafior zapiekany w korzennych przyprawach
Warzywa smażone na maśle czosnkowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem

Bufet zimny (3 porcje/os.)

Ryba po grecku
Śledź w dwóch odstonach
Koperty z ciasta filo z soczewicą, boczkiem i serem mimolette
Tatar z wędzonego łososia
Sałatka z rukoli, gruszki i sera lazur
Terrina drobiowa z chorizo i szpinakiem
Połędwiczki wieprzowe w sosie miodowym

Bufet deserowo-kawowy (2 porcje/os.)

Kawa, herbata, woda, soki
Kompozycja ciast świątecznych:
- sernik
- makowiec
- piernik
Deserki piernikowe i makowe z kajmakiem
Patera owoców

350ZŁ/OS. | 6H

Kolacja serwowana Do wyboru jedna zupa i jedno danie główne dla całej grupy

Zupa ogonowa
lub
Zupa grzybowa z łazankami

Karp pieczony w słodko kwaśnej glazurze, pływde z bocznikiem, puree selerowe z nutą gruszki
lub
Stek ze szczupaka z sosem koperkowym, ziemniaczane puree z pieczonym czosnkiem i mus z pora z orzechową posypką
lub
Gołąbki z kaszą bulgur i borowikiem na puree z cebuli, ziołowa śmietana i peklowany buraczek

Bufet ciepły (2,5 porcji/os.)

Barszcz
Żeberka wołowe
Udko z kaczki
Maślana ryba w sosie paprykowym
Pierogi z wędzonym twarogiem i ziemniakami
Pierogi z kapustą i grzybami
Warzywa smażone na maśle czosnkowym
Kalafior zapiekany w korzennych przyprawach
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Modra kapusta z żurawiną

Bufet deserowo-kawowy (2 porcje/os.)

Kawa, herbata, woda, soki
Kompozycja ciast świątecznych (sernik, makowiec, piernik)
Deserki piernikowe i makowe z kajmakiem
Patera owoców

Bufet zimny (4 porcje/os.)

Ryba po grecku
Mus grzybowy z kurek
Salsa z krewetki na awokado z serkiem
Koperty z ciasta filo z soczewicą, boczkiem i serem mimolette
Śledź w dwóch odstonach
Galaretka z karpia
Paszтет w cieście francuskim
Tatar z wędzonego łososia
Placuszki z cukinii z kwaśną śmietaną
Terrina drobiowa z chorizo i szpinakiem
Sałata z gruszką i kremowym serkiem

Oferta przedstawia ceny netto i dotyczy grup powyżej 20 os.
Istnieje możliwość dopasowania serwowanych dań pod diety wykluczeniowe i alergię.