

# MENU GRUPOWE

- min. 15 osób

60 zł  
osoba



zupa lub przystawka  
danie główne  
deser

czas serwowania 1,5 h

65 zł  
osoba



zupa  
danie główne  
deser  
kawa lub herbata

czas serwowania 1,5 h

70 zł  
osoba



przystawka  
zupa  
danie główne  
deser  
kawa lub herbata

czas serwowania 1,5 h

## 1 ZESTAW 1



- Placuszki z cukinii z serem feta i rukolą
- Flaki z boczniaka
- Filet ze schabu z pomidorami, cebulką, zapiekany z serem
- Krem brulle z sosem malinowym i miętą



## 2 ZESTAW 2



- Chrupiące paluszki z indyka z miodowo-musztardowym sosem i grillowaną kukurydzą
- Krem pieczarkowy z estragonem oraz grzankami ziołowymi
- Cordon blue z kluseczkami gnochii i sosem grzybowym, surówką z marchwi i chrzanu
- Panna cotta na sosie z owoców leśnych



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

# MENU GRUPOWE

- min. 15 osób

## 3 ZESTAW 3



- Bruschetta z humusem i suszonymi pomidorami
- Krem pomidorowo-paprykowy z groszkiem ptysiowym
- Roladki z indyka faszerowane camembertem ze szpinakiem, na puree pietruszkowym i sałatką z sosem winegret
- Szarlotka na sosie karmelowym z gałką lodów waniliowych



## 4 ZESTAW 4



- Mini falafel z ciecierzycy na grillowanych pomidorach
- Bulion drobiowy z makaronem i lubczykiem
- Filety z kurczaka w parmezanowej panierce, zapiekane pomidorami na ryżu curry z bukietem warzyw
- Tarta owocowa z wiśniami i bitą śmietaną



## 5 ZESTAW 5



- Tortilla z brokułem i kozim serem
- Zupa Minestrone
- Kurczak balsamico z pieczonymi batatami i sałatką z ogórka
- Puchar lodowy z frużeliną wiśniową



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

# MENU GRUPOWE

- min. 15 osób

## 6 ZESTAW 6



- Kurczak marynowany w occie balsamicznym oraz szalwii



- Zupa gulaszowa z kluseczkami



- Pulpeciki mięsne na spaghetti w sosie pomidorowym



- Mus waniliowy z fruzeliną truskawkową



## 7 ZESTAW 7



- Mix zielonych sałat z gorgonzolą, orzechami włoskimi i winegret



- Zupa cebulowa z tymiankiem i grzankami



- Dorsz z kaparami i sosem maślano cytrynowymi i ziemniaczkami parison i sałatką z rukoli



- Mus czekoladowy z miętą



## 8 ZESTAW 8



- Duet pierogów okraszonych cebulką



- Żurek po krakowsku na białej kiełbasie z jajkiem



- Kotlet schabowy podany z kapustą zasmażaną oraz ziemniakami puree



- Sernik podany na sosie czekoladowym



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

# MENU GRUPOWE

- min. 15 osób



## DODATKOWE DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Canneloni ze szpinakiem
- Kotleciki sojowe w sosie z grzybów leśnych
- Grillowana cukinia z kozim serem
- Naleśniki z szpinakiem i serem
- Penne a la carbonara z parmezanem
- Panierowany ser, ziemniaki opiekane, zestaw surówek
- Risotto z borowikami
- Tortilla z warzywami w sosie słodko-kwaśnym



## NAPOJE I DRINKI

- Kawa / herbata – 5 PLN
- Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 5 PLN / butelka 0,2 l
- Woda mineralna - 5 PLN / butelka 0,25 l
- Soki (jabłko, pomarańcz, grapefruit, porzeczka) – 8 PLN / litr
- Piwo lane Tyskie – 7 PLN / 0,5 l
- Piwo lane Tyskie – 6 PLN / 0,3 l
- Inne piwa butelkowe – 7 PLN / butelka 0,5 l
- Lampka wina – 7 PLN / 150 ml
- Wiśniówka, wódka i in. / kieliszek 0,5 ml – 6 PLN
- Wódka Żołądkowa Gorzka de Lux – 40 zł/ butelka 0,5 l
- Wino (półwytrawne, chilijskie) białe / czerwone – 40 zł/ butelka 0,75 l
- Wino musujące Michel Angelo Nobile Bianco – 40 zł/ butelka 0,75 l
- Wino musujące Frideric Chopin Demi Sec Vin Mousseux – 45 zł/ butelka 0,75 l

