

# PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE PROPOZYCJA MENU I



## DANIA SERWOWANE

### ZUPA

- Krem ze szparagów z grzankami ziołowymi i kompresowanym ogórkiem

### DANIE GŁÓWNE

*(Prosimy o wybór jednego dania głównego najpóźniej na 3 tygodnie przed przyjęciem)*

- Polędwiczka wieprzowa sous vide z pieczonymi ziemniakami w emulsji ziołowo-maślanej, z warzywnym tagliatelle i sosem z madery

#### *lub*

- Sandacz z grilla na musie dyniowo-marchewkowym z bukietem zielonych warzyw i sosem cytrynowo-tymiankowym

### DANIA DLA DZIECI

- Rosół z domowym makaronem i warzywami
- Panierowane eskalopki z piersi kurczaka z frytkami, surówką z marchewki i surówką coleslaw

## BUFET

### BUFET DAŃ ZIMNYCH

- Wybór wędlin i mięs pieczonych, pasztet domowego wypieku
- Dodatki: chrzan, pieczarki marynowane, śliwki i dynia z octu, ogórki konserwowe
- Galantyna z kaczki z pistacjami i konfiturą z jarzębiny
- Kruche babeczki z pieczonymi warzywami
- Ziołowy podplomyk z wędzonym łososiem, ricottą i japońskim chrzanem
- Carpaccio wołowe z marynowanymi grzybami, parmezanem i rukolą
- Sałatka caprese z pomidorkami cherry, bazyliowym pesto i rukolą
- Sałatka z wędzonego kurczaka z selerem naciowym, orzechami i suszoną żurawiną
- Sałatka z pieczonych warzyw z dresingiem balsamicznym

### BUFET DESERÓW

- Sernik z białą czekoladą
- Tarta z jabłkami
- Ciastko WZ
- Mix musów czekoladowych i owocowych
- Sałatka owocowa z miętą

## PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic)
- Woda gazowana i niegazowana z cytryną
- Soki owocowe w dzbankach
- Kawa, herbata

\* Czas serwowania bufetów i napojów trwa 4 godziny od momentu rozpoczęcia przyjęcia.

\* Zmiana bufetu dań zimnych na przystawki i sałatki serwowane na stole za dopłatą 20 PLN/os.



**Cena: 199 PLN/os.**

**+ Koszt wynajmu sali prywatniej od 600 - 1200 PLN brutto (do 6 godzin)**

Podane ceny zawierają podatek VAT