

# PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

## PROPOZYCJA MENU II

(oferta nie obowiązuje w maju i czerwcu)



## DANIA SERWOWANE

### ZUPA

- Rosół z bażanta z kluseczkami domowymi i klopsikami mięsnymi
- lub*
- Krem z cukinii z krotonami ziołowymi

### DANIE GŁÓWNE

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

- Udo kaczki konfitowane, podawane z chutney z buraka i truflii, ziemniakami gratin i modrą kapustą

*lub*

- Łosoś norweski z rusztu podany na sosie limonkowym z puree ziemniaczanym i warzywnym tagliatelle

### DANIA DLA DZIECI

- Rosół z domowym makaronem i warzywami
- Eskalopki z piersi kurczaka panierowane w panco, podane z frytkami i surówką z młodej kapusty

## 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
- Krucho 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 DAŃ CIEPŁYCH

- Sandacz marynowany w tymianku z cytryną z sosem z białego wina
- Roladki z kurczaka faszerowane warzywami i sosem pomidorowym, zapiekane z mozzarellą
- Strogonow z wołowiny
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ryż w stylu włoskim z szafranem, szparagami i płatkami parmezanu
- Pieczone warzywa z ziołami i oliwą rozmarynową

### BUFET DESERÓW

- Sernik z białą czekoladą
- Tarty z owocami
- Ciastko WZ
- Mix musów czekoladowych i owocowych
- Tiramisu
- Lody z dodatkami: owoce krojone, bita śmietana, czekolada, orzechy

## 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: 225 PLN/os.**

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

Podane ceny zawierają podatek VAT