

MENU OKOLICZNOŚCIOWE



PRZYSTAWKA

- Mini tarta ze szpinakiem / gorgonzola / rukola
- Roladka z serem pleśniowym / mus z czarnej porzeczki / podpłomyk
- Roladka z indyka sous vide / czarnuszka / chlebek żytni / majonez chrzanowy

ZUPA

- Bulion drobiowo - wołowy / makaron
- Krem z cukinii / złoty len / czarny sezam
- Biały krem z topinamburu / oliwa dynia - chilli / prażony słonecznik



DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka sous vide / młode ziemniaki w mundurkach / zielone warzywa / sos demiglacé
- Filet z perliczki / puree ziemniaczane / młode marchewki / sos tymiankowy
- Tradycyjny kotlet schabowy / chrzanowe puree ziemniaczane / młoda kapusta z koprem
- Filet z morszczuka / czarna soczewica z bobem / szpinak / oliwa pietruszkowa



DESER

- Tartoletka z kremem patissiere / malina / zest z limonki
- Lody waniliowe / truskawki / puder z owoców
- Sernik / beza włoska / galaretko owoce leśne

MENU OKOLICZNOŚCIOWE



ZIMNY BUFET

- Deska wędlin regionalnych
- Pieczone miesa
- Kompozycja serów z orzechami i winogronem
- Pate z kurcząt i żurawiną
- Sałatka do wyboru (jarzynowa, z kurczakiem i selerem naciowym, grecka, z kurczakiem i ananase, mix sałat ze słonecznikiem i mozzarellą, caprese)
- Roladka z łososiem, rucolą i czosnkowym twarożkiem
- Dwa sosy do wyboru (cumberland, tatarski, czosnkowy, vinegrette, tysiąca wysp)
- Ciasta
- Kompozycja pieczywa

GORĄCE DANIE

- Zupa gulaszowa / kwaśna śmietana / chleb na maślanie
- Barszcz czerwony / pasztecik mięsny
- Żurek z podgrzybkami / chrzan / jajko sous vide

NAPOJE

- Kawa,
- Herbata,
- Woda mineralna,
- Soki owocowe 1litr/osoba

I. Menu zupa, danie główne, deser, napoje - **150 zł**

II. Menu przystawka, zupa, danie główne, deser, napoje - **180 zł**

III. Menu zupa, danie główne, deser, bufet, napoje - **210 zł**

IV. Menu przystawka, zupa, danie główne, deser, bufet, napoje - **240 zł**

V. Menu przystawka, zupa, danie główne, deser, bufet, ciepłe danie, napoje - **250 zł**