



Menu I (185pln/os)

(SERWOWANE)

Przystawka

Roladki łososiem wędzonym i serkiem ziołowym

Zupa

Krem tokański z pomidorów pellati z grzanką czosnkową

Danie Główne – do wyboru

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA z sosem kurkowym
podawana z gatine ziemniaczanym i safolką szparagową

MEDALONY DROBIOWE w sezamowej panierce na sosie
żurawinowym z puree chrzanowym i zielonym groszkiem

Deser

SZARLOTKA z lodami waniliowymi

Przystawki zimne

Półmisek mięs pieczonych i pasztetów

Bruscheta

Śledź w cebulce

Carpaccio z buraka

Schab po warszawsku z delikatnym musem jajeczno-chrzanowym

Tortilla z warzywami

Sałatka gyros z kurczakiem przyprawiona curry i dipami

Sałatka z kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Dodatki:

Dipy: sos tatarski, śmietanowo-chrzanowy,
żurawinowy, czosnkowy, miodowo-musztardowy

Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka)

Domowe pieczywo w trzech smakach: ciemne, jasne, ziasniste

Deser w bufecie:

Wybór domowych ciast

Asortyment sezonowych owoców

Napoje

Soki owocowe (dwa smaki) 0,5l/osoba

Woda mineralna w dzbankach 0,5l/osoba

Kawa/Herbata



Menu III (245pln/os)

Zupa serwowana (1 opcja do wyboru)

ROSÓŁ DROBIOWY/makron jajeczny / pietruszka
POMIDOROWA / makaron

Dania główne – dostępne w bufecie

FILET Z DORSZA/masło/cytryna/pomidory koktajlowe
UDKO Z KACZKI/jabłko/majeranek/tymianek
POLIK WIEPRZOWY/musztarda/czerwone wino/rozmaryn

SCHAB PANIEROWANY

KASZOTTO/kasza jęczmienna/grzyby/pietruszk

PIECZONE ZIEMNIAKI/rozmaryn/czosnek/oliwa

BURAKI KARMELIZOWANE

FASOLKA SZPARAGOWA/czosnek/masło/pietruszk

Desery – dostępne w bufecie

TARTY OWOCOWE – 3 rodzaje

TARTALETKI/budyń/owoce

PTYSIE/biała czekolada/malina liofilizowana

CIASTO CZEKOLADOWE

PANNA COTTA/mus owocowy

Bufet zimny

WĘDZONE RYBY/łosoś/karmazyn/trewał/jesiotr

ŚLEDŹ BAŁTYCKI/śmietana/jabłko/piklowana czerwona
cebula

POLSKIE WĘDLINY/kielbasa/połędwica/szynka/boczek/baleron
SALAATKA GRECKA/zielona sałata/pomidor/ogórek/feta/czerwona
cebula/oliwki

SALAATKA NICEJSKA/tuńczyk/jajko/fasolka
szparagowa/oliwki/pomidor/czerwona cebula/kapary

SALAATKA Z KOZIM SEREM/orzech włoski/mus
malinowy/roszponka/burak/sos vinegrette

PIKLE/WARZYWA/SALAATY/OLIWY/MIECZYWO/MASŁO

Napoje

Soki owocowe (dwa smaki) 0,5l/osoba

Woda mineralna w dzbankach 0,5l/osoba

Kawa/Herbata



Menu III (245pln/os)

Zupa serwowana (1 opcja do wyboru)

ROSÓŁ DROBIOWY/makron jajeczny / pietruszka
POMIDOROWA / makaron

Dania główne – dostępne w bufecie

FILET Z DORSZA/masło/cytryna/pomidory koktajlowe
UDKO Z KACZKI/jabłko/majeranek/tymianek
POLIK WIEPRZOWY/musztarda/czerwone wino/rozmaryn

SCHAB PANIEROWANY

KASZOTTO/kasza jęczmienna/grzyby/pietruszk

PIECZONE ZIEMNIAKI/rozmaryn/czosnek/oliwa

BURAKI KARMELIZOWANE

FASOLKA SZPARAGOWA/czosnek/masło/pietruszk

Desery – dostępne w bufecie

TARTY OWOCOWE – 3 rodzaje

TARTELETKI/budyń/owoce

PTYSIE/biała czekolada/malina liofilizowana

CIASTO CZEKOLADOWE

PANNA COTTA/mus owocowy

Bufet zimny

WĘDZONE RYBY/łosoś/karmazyn/trewał/jesiotr

ŚLEDŹ BAŁTYCKI/śmietana/jabłko/piklowana czerwona
cebula

POLSKIE WĘDLINY/kielbasa/poławdwica/szynka/boczek/baleron
SALATKA GRECKA/zielona sałata/pomidor/ogórek/feta/czerwona
cebula/oliwki

SALATKA NICEJSKA/tuńczyk/jajko/fasolka
szparagowa/oliwki/pomidor/czerwona cebula/kapary

SALATKA Z KOZIM SEREM/orzech włoski/mus
malinowy/roszponka/burak/sos vinegrette

PIKLE/WARZYWA/SALATY/OLIWY/MIECZYWO/MASŁO

Napoje

Soki owocowe (dwa smaki) 0,5l/osoba
Woda mineralna w dzbankach 0,5l/osoba
Kawa/Herbata



TORT

Możliwość zamówienia tortu. Porcja za dodatkową opłatą 22/pln lub zorganizowania go we własnym zakresie (koniecznie oświadczenie lub paragon)). Informacje o smakach dostępna po konsultacji..