

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

MENU SERWOWANE

cena: **189,00 PLN brutto / osoba**

Przystawka serwowana / do wyboru 1 propozycja:

- pieczony batat faszerowany cieciorką, tofu i papryką na pesto jarmużowym
- carpaccio z pieczonego buraka z pomarańczami, rukolą, serem halloumi, orzechami włoskimi i oliwą szczypiorkową
- humus z pieczonymi pomidorami koktajlowymi z ziołami i balsamico

Zupa serwowana / do wyboru 1 propozycja:

- krem z kalafiora z palonym masłem, grzanka parmezanowa
- bulion z kaczki z kluseczkami żurawinowymi
- krem z batatów z oliwą koperkową

Dania główne serwowane / do wyboru 1 propozycja:

- filet z łososia, puree z topinamburu, młoda marchew, gotowana rzodkiewka, sos rakowy, cytrynowa polenta
- policzek wołowy, puree ziemniaczano-chrzanowe, pieczona marchew w kruszonce pietruszkowej, sos demi-glace
- kurczak supreme na kremie z pietruszki, pieczony batat, cukinia, sos tymiankowy
- kalafior w tempurze na humusie z białej fasoli i limonki, pieczone marchewki z chili, oliwa szczypiorkowa

Słodkie przekąski podawane po obiedzie

/ 2 kawałki na osobę, do wyboru 3 propozycje:

- sernik z białą czekoladą
- mleczna kanapka z maliną truskawkowe Tiramisu
- babeczki z mussem orzechowym i migdałami
- chia na mleku owsianym z miodem i imbirem

Menu obejmuje napoje:

- kawa i herbata
- woda
- soki
- napoje gazowane

■ /danie wegańskie



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

MENU PODAWANE NA PÓLMISKACH ■

cena: **199,00 PLN brutto / osoba**

Zupa serwowana / do wyboru 1 propozycja:

- bulion drobiowo-wołowy z warzywami i lanymi kluskami pietruszkowymi
- krem pieczarkowo-truflowy z oliwą koperkową

Dania główne / podane na półmiskach

- policzek wołowy
- smażony dorsz w tempurze
- polędwiczka wieprzowa sous vide
- smażony kurczak
- ziemniaki z klarowanym masłem i koperkiem
- kopytka ziemniaczane
- smażony ryż z groszkiem, sezamem i olejem sezamowym
- warzywa gotowane z maślaną okrasą
- mix sałat z warzywami i sosem winegret
- sałatka szwedzka
- surówka Colesław
- sos tymiankowy
- sos unagi z limonką

Słodkie przekąski podawana po obiedzie

/ 2 kawałki na osobę, do wyboru 3 propozycje:

- malinowy sernik
- brownie słony karmel
- Eton mess
- babeczki z kremem Mascarpone i owocami
- migdałowa panna cotta z matchą

Menu obejmuje napoje:

- kawa i herbata
- woda
- soki
- napoje gazowane

■ /danie wegańskie



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

DODATKOWE USŁUGI

Zimne przekąski

/ płatne dodatkowo 55,00 PLN / osoba

/ 5 dań w zestawie

/ każda kolejna pozycja płatna dodatkowo 8,00 PLN / osoba

- deska wędzonych wędlin z piklami
- deska serów z orzechami i żurawiną
- pieczony pasztet z żurawiną
- humus z pieczoną papryką, warzywami i grzankami
- kruche babeczki z warzywami i musem z buraka
- sałatka grecka z oliwkami i sosem winegret sałatka jarzynowa
- śledzie w oleju z cebulką
- sałatka ziemniaczana z bekonem
- carpaccio z łososia z kaparami i oliwkami, oliwa koperkowa
- polędwiczka wieprzowa z kremem musztardowym
- wołowe kulki w panko z sosem słodki chili
- pieczywo i masło

Danie wieczorne serwowane na ciepło

/ płatne dodatkowo 27,00 PLN

- zupa gulaszowa
- barszcz czerwony z pasztecikiem
- wieprzowina po seczuańsku
- curry z fasolką szparagową, kalafiolem i tofu

■ /danie wegańskie

