

Przykładowe menu na przyjęcia okolicznościowe w cenie 119 zł za osobę

Starter na zaostwienie apetytu

Naleśniki szpinakowe z lososiem i serkiem ziołowym.

Zupa

Rosół z domowym makaronem.

Dania główne serwowane na paterach

Polędwiczki w sosie borowikowym, kotlet schabowy.

Pierś z kurczaka z pieczarkami i żółtym serem.

Kopytka , ziemniaki tłuczone, bukiet surówek, kapusta zasmażana.

Desery

Szarlotka Pani Danuty z lodami waniliowymi i karmelem.

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, soki owocowe, woda z cytryną.

Przygotowujemy specjalne menu dla dzieci.

Wszystkie wyroby przyrządzone przez naszych kucharzy, wykonane są na miejscu, tradycyjną metodą.

Przykładowe menu na przyjęcia okolicznościowe w cenie 159 zł za osobę

Przystawki podane na stół

*Naleśniki szpinakowe z łososiem i serkiem ziołowym, domowy pasztet z marmoladą z czerwonej cebuli, karczek pieczony w ziołach domową metodą.
Pomidorki z mozzarellą i bazylią, jajko faszerowane pieczarkami, śledzik z cebulką, sałatka jarzynowa, pieczywo i masło.*

Istnieje możliwość zamówienia kaczki Szefa Kuchni na słodko w cenie 129 zł

Zupa

Rosół z domowym makaronem.

Dania główne serwowane na paterach

*Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym, kotlet de volaille z masłem, kotlet schabowy.
Kopytka, ziemniaki tłuczone, bukiet surówek, kapusta zasmażana.*

Druga zupa

10 zł

Żurek na chrzanie z jajkiem i białą kielbasą lub barszcz czerwony z koldunami

Desery

Szarlotka Pani Danuty z lodami waniliowymi i karmelem

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, soki owocowe, woda z cytryną

Przygotowujemy specjalne menu dla dzieci.

Wszystkie wyroby przyrządzone przez naszych kucharzy, wykonane są na miejscu, tradycyjną metodą.

Przykładowe menu na przyjęcia okolicznościowe w cenie 219 zł za osobę

Przystawki podane na stół

*Kaczka Szefa Kuchni na słodko z brzoskwinia, naleśniki szpinakowe z łososiem i serkiem ziołowym, pieczony schab zawijany ze śliwką.
Domowy pasztet z marmoladą z czerwonej cebuli, karczek pieczony w ziołach domową metodą, pomidorki z mozzarellą i bazylią, sałatka jarzynowa.
Jajko faszerowane pieczarkami, talerz serów, półmisek warzyw sezonowych i pikli, śledzik pod pierzynką i w oleju i cebulką, kosz pieczywa, masło.*

Zupa

Rosół z domowym makaronem.

Dania główne serwowane na paterach

*Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym, kotlet schabowy, kotlet de volaille z masłem, pierogi z cielęciną i kurkami w sosie pieprzowym.
Kopytka, ziemniaki tłuczone, bukiet surówek, buraczki zasmażane.*

Druga zupa

Żurek na chrzanie z jajkiem i białą kielbasą lub barszcz czerwony z ręcznie robionymi kołdunami

Desery

Sernik domowy

dodatkowo

Szarlotka Pani Danuty z lodami waniliowymi i karmelem.

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane, woda z cytryną

Przygotowujemy specjalne menu dla dzieci. Wszystkie wyroby przyrządzone przez naszych kucharzy, wykonane są na miejscu, tradycyjną metodą.

Przykładowe menu na przyjęcia komunijne w cenie 234 zł za osobę

Przystawki podane na stół

Kaczka Szefa Kuchni na słodko z brzoskwinią, naleśniki szpinakowe z lososiem i serkiem ziołowym, pieczony schab zawijany ze śliwką, Domowy pasztet z marmoladą z czerwonej cebuli, karczek pieczony w ziołach domową metodą, pomidorki z mozzarellą i bazylią, sałatka jarzynowa, Jajko faszerowane pieczarkami, talerz serów, półmisek warzyw sezonowych i pikli, śledzik pod pierzynką i w oleju z cebulką, kosz pieczywa, masło

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Dania główne serwowane na paterach

*Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym, kotlet schabowy, kotlet de volaille z masłem, pierogi z cielęciną i kurkami w sosie pieprzowym, kopytka
Ziemniaki tłuczone, bukiet surówek, buraczki zasmażane*

Druga zupa

Żurek na chrzanie z jajkiem i białą kielbasą lub barszcz czerwony z ręcznie robionymi kołdunami

Desery

Sernik domowy

dodatkowo

Szarlotka Pani Danuty z lodami waniliowymi i karmelem

Tort Czekoladowy

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane, woda z cytryną

Przygotowujemy specjalne menu dla dzieci. Wszystkie wyroby przyrządzone przez naszych kucharzy, wykonane są na miejscu, tradycyjną metodą.