



MENU SERWOWANE TALERZOWO

PAKIET I - 85 ZŁ / OS.

ZUPA

Rosół z makaronem lub Francuska zupa cebulowa z grzanką

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka nadziewany, pieczarkami, papryką i mozzarellą, ziemniaki pieczone, colesław lub

Staropolski kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem, surówka z czerwonej kapusty

DESER

Panna cotta z pomarańczą i karmelem

Napoje w cenie: kawa i herbata z ekspresu, woda w dzbanku z cytryną - **przyjęcie do 3 godzin**

PAKIET II - 95ZŁ / OS.

ZUPA

Krem z białych warzyw, chips pietruszkowy lub Krem z buraka, pestki dyni

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym, gnocchi, modra kapusta z boczkiem lub

Żeberka w sosie śliwkowym, ziemniaki pieczone, brokuł

DESER

Semifreddo, maliny

Napoje w cenie: kawa i herbata z ekspresu, woda w dzbanku z cytryną - **przyjęcie do 3 godzin**

PAKIET III - 125 ZŁ / OS.

PRZYSTAWKA

Łosos gravlax z burakami, creme fraiche

ZUPA

Krem z dyni, grzanka lub Zupa czosnkowa z grzanką

DANIE GŁÓWNE

Biodrówka jagnięca, kluski śląskie, buraczki zasmażane lub Policzki wołowe, ziemniaki puree, kapusta czerwona z żurawiną

DESER

Szarlotka z gałką lodów waniliowych

Napoje w cenie: kawa i herbata z ekspresu woda w dzbanku z cytryną - **przyjęcie do 3 godzin**



MENU WIELOPORCJOWE - 145 ZŁ / OS.

PRZYSTAWKA

Caprese, pomidory, bazylia lub Rilletes z kaczki, briosz, malina, róża

ZUPA

rosół z makaronem lub Krem z pieczonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE

podawane półmiskowo trzy do wyboru

Indyk z sosie pomidorowym

Schab z kapustą i grzybami zapiekany z serem

filet z kurczaka nadziewany pieczarkami, papryką i mozzarellą

Filet z kaczki w sosie rozmarynowym

Rolada wołowa w sosie pieczeniowym

Udko z kurczaka nadziewane farszem mięsnym

Filet z kurczaka panierowany

Pieczeń z karczku w sosie własnym

Dodatki trzy do wyboru

kluski śląskie, ziemniaki gotowane z koperkiem

wedgesy, ziemniaki puree, frytki

Dodatki trzy do wyboru

surówka z czerwonej kapusty, biała kapusta zasmażana

sałaty z warzywami i vinegretem,

buraczki zasmażane, colesław

Deser

Fondant czekoladowy lub Tiramisu

Napoje w cenie: kawa i herbata z espresso

woda w dzbanku z cytryną - **przyjęcie do 3 godzin**



ZIMNA PŁYTA I (tradycyjna) 70 ZŁ / OS.

Patera mięs pieczystych i wędlin
Pasztet z żurawina
Galaretką wieprzową
Śledzik miodowo musztardowy
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Galantyna drobiowa
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Jajko z majonezem szczypiorkowym i kawiozem
Pieczywo mieszane

ZIMNA PŁYTA II (śródziemnomorska) 90 ZŁ / OS.

Patera wędlin włoskich i serów
Terina z kaczki z gruszką
Vitello tonnato (cielęcina w sosie tuńczykowym)
Ruloniki wołowe z rukolą
Wędzone ryby(pstrąg, dorsz, makrela)
sałatka włoska, ricotta
sałatka tortellini
Koktajl z krewetek
Pieczywo mieszane

KOLACJA I jedna do wyboru

Żurek na maślanie 22zł/os.
Barszczyk czerwony z pasztecikiem 24zł/os.
Zupa Meksykańska chilli con carne 26zł/os.
Huberciak zupa myśliwska 28zł/os.
Węgierska zupa gulaszowa 26zł/os.
Zupa borowikowa, grzanka, tymianek 25zł/os

KOLACJA II jedno do wyboru 60zł/os.

Udko z kaczki, kluski śląskie, czerwona kapusta z żurawiną
Eskalopki wieprzowe w sosie jałowcowym, kopytka,
szparagi z pomidorami
Kotlet de volaille, frytki, marchew
Roladka wieprzowa w sosie piwnym, rosti ziemniaczane,
modra z boczkiem
Na życzenie gości serwujemy dania wegetariańskie

FINGER FOOD (monoporcje) 6 do wyboru 50zł / os

Mini burgery 1 szt / porcja
Pecelki z serem pleśniowym i winogronem 2 szt / porcja
Tartinki z pastą jajeczną i kawiozem 2 szt / porcja
Tartinki z buraczanym gravlaxem 2 szt / porcja
Tartinki z wiśniowym śledzikiem 2 szt / porcja
Tartinki z pastą chrzanową i szynką 2 szt / porcja
Tartinki z pastą z białego sera i łososiem 2 szt / porcja
Tartinki z wędzonym pstrągiem 2 szt / porcja
Mini sałatka grecka 2 szt / porcja
Tortilla z kurczakiem 2 szt / porcja
Roladki tostowe z szynką, kurczakiem, łososiem 2 szt / porcja



Na życzenie dodatkowo płatne

Tatar z polędwicy wołowej (80g) 45 zł

Tatar z łososia (80g) 40 zł

Mini burgery 15 zł szt.

Bufet słodki trzy do wyboru

Sernik, Szarlotka, Ciasto wiśniowe, Mini tiramisu, Mini creme brule, Mini panna cotta,
Delicja czekoladowa, Makaroniki 30 zł/os

Dodatkowo płatne owoce sezonowe patera 80 zł

Cena według zużycia

Napoje bezalkoholowe

Coca cola, fanta, sprite, tonic, woda gazowana but. 0,25l / 8 zł

woda niegazowana z cytryną w dzbanku 1,3l / 14 zł

soki owocowe w dzbanku pomarańcz, jabłko 1,3l / 18 zł

Bufet z kawą / herbatą / 12 zł / os

Pakiet napojów 45 zł / os. - przyjęcie do 8 godzin

soki owocowe, napoje gazowane, woda z cytryną

Napoje alkoholowe

Wyborowa 0,5l / 80zł

Ostoya 0,5l / 100zł

Finlandia 0,5l / 90zł

Absolut 0,5l / 90zł

Dzika kaczka 0,5l / 70zł

Wino Białe, Czerwone bankietowe 60zł / karafka

Piwo Keg piwa tyskie 30l / 650zł

Keg książęce lager 20l / 550zł

Whisky Jack Daniel's 0,7l / 180zł

Ballantines 0,7l / 140zł

Serwis własnych napojów alkoholowych 20zł od osoby dorosłej.

Na życzenie gości serwujemy koktajle bezalkoholowe i alkoholowe.

Serwis własnego tortu powyżej 20 os. gratis. Do 20 os. 10 zł / os.