

oferta
KOLACJA
FIRMOWA

2024

Zapraszamy do dokonania rezerwacji kolacji firmowych w naszych wnętrzach.



W naszej
OFERCIE

Przestrzeń na wyłączność

Możliwość dokonania zmian w Menu

Możliwość wyboru skróconego Menu A'la Carte

Elastyczność pakietów napoi

Profesjonalna Obsługa

Menu uwzględniające diety przygotowywane na indywidualną prośbę

KONTAKT:
RESTAURACJA.ESTERANTE@GMAIL.COM
500 072 222



Menu 1

CENA: 3 dania **125 PLN**

4 dania **145 PLN**

- Tatar z pieczonego buraka musztarda francuska, pomarańcz, chipsy z tapioki, kozi ser
- Krem pomidorowy z twarożkiem, pieczony sonecznik
- Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą i szpinakiem, gnocchi, wędzony boczek, grillowane warzywa z parmezanem
- Lody z owocami i bitą śmietana

Menu 2

CENA: 3 dania **140 PLN**

4 dania **160 PLN**

- Bruschetta z pomidorami malinowymi, kurki, oscypek, pesto bazyliowe
- Rosół z pieczonego koguta, pierożki z wołowiną, nowalijki
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide marynowana w rozmarynie, pieczona młoda marchew, ziemniaczki hasselback, wędzony boczek, demi-glace
- Crumble z sezonowymi owocami, maślana kruszonka, lody waniliowe

Menu 3

CENA: 3 dania **160 PLN**

4 dania **180 PLN**

- Kozi ser zapiekany w miodzie, sałatka ze szpinaku z vinegret pomarańczowym, seler naciowy, orzechy włoskie
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym, twarożek, oliwa pietruszkowa
- Udka z kaczki confitowane w gęsim tłuszczu, dziki brokuł, gnocchi buraczane z mascarpone i orzechami, sos gorgonzola
- Crème brûlée z wiejskiej śmietany, tatar z truskawek, lody waniliowe

Menu 4

CENA: 3 dania **185 PLN**

4 dania **205 PLN**

- Carpaccio wołowe, majonez kaparowy, parmezan, portobello, rukola, bagietka korzenna
- Consome z kaczki, ravioli z kaczką nowalijki, lubczyk
- Zrazy cielęce z szynką parmeńską i szalwią, risotto borowikowe, szparagi, pomidorki confit
- Fondant czekoladowy z wędzonymi pistacjami, lody pistacjowe, coulis jeżynowy

ZIMNA PŁYTA

CENA: **99 PLN/osobę (Min. 10 os.)**

- Patera polskich serów
- Patera wędlin i pasztetów
- Tortilla z wędzonym łososiem, twaróg, rukola
- Daktyle w boczku
- Ciasta 3 rodzaje (czekoladowe, szarlotka, sernik, ze śliwkami, czekolada wiśnia, makowe)
- Mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym
- Pieczywo
- Sos parmezanowy

OPEN BAR OPEN SOFT BAR

CENA: **99 PLN/osobę**

- KAWA / HERBATA
SMAKOWA
- SOKI OWOCOWE
- WODA MINERALNA
- Z CYTRYNĄ
- WINO HOUSOWE
- WÓDKA AMUNDSEN

CENA: **48 PLN/osobę**

- KAWA / HERBATA
SMAKOWA
- SOKI OWOCOWE
- WODA MINERALNA Z
CYTRYNĄ

*MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA OFERTY NAPOI GAZOWANYCH ORAZ SPECJALNYCH CEN DOTYCZĄCYCH BUTELEK ALKOHOLI

DO KOLACJI FIRMOWYCH DOLICZAMY 10% USŁUGI SERWISOWEJ

Skrócone Menu A'la Carte

CENA: 3 dania 130 PLN

Przystawki / Zupy:

- **Krewetki** krewetki, tempura panko, pomidorki truskawkowe, kolendra, sól wędzona, szalotka, chili, majo-chipotle
- **Kozi ser** miód gryczany, mus z pieczonej brzoskwini, puder z buraka, tapioka
- **Consomme z leśnych grzybów** gołąbek z kaszą gryczaną i dziczyzną, parmezan, skorzonera, marchewka
- **Krem z pieczonych pomidorów** Papryka, kozi ser, grzanka na zakwasie, oliwa ziołowa, pestki dyni

Dania Główne:

- **Sałatka Cezar z kurczakiem** sałata rzymska, pomidorki truskawkowe, ser grana padano, grzanka czosnkowa, sos cezar z kurczakiem i wędzonym boczkiem
- **Poliki wołowe** poliki wołowe, marchewka sousvide, maślane puree, śliwka sechłońska, czerwone wino, kozi ser, chipsy z kaszy gryczanej
- **Łosoś moowi** łosoś, ragut z pieczonej papryki, czarne kluseczki z szatwią, gorgonzola, białe wino, presilada, jarmuż
- **Gnocchi z truflą** gnocchi z truflą, kozi ser, białe wino, masło, ser grana padano, portobello, pomidorki truskawkowe, rukola
- **Filet z kaczki sousvide** kaczka, gratin z borowikami, kozi ser, marynowany burak, marchewka, sos crème de casiss, popcorn sorgo
- **Wegańska feta** feta, filo, burak, prażony słonecznik, batat puree, duszony szpinak
- **Pierogi z dziczyzną** pierogi, gratin marchewkowe, borowik, demi-glace, jałowiec, chipsy z kaszy gryczanej, szalotka confit

Desery:

- **Czarny las** biała czekolada, wanilia, żelek wiśniowy, brownie czekoladowe, lody waniliowe, złoto jadalne
- **Sernik z czekoladową kruszonką** sernik, mus truskawkowy, owoce sezonowe

POWITALNY APERITIV DLA KAŻDEGO

MOŻLIWOŚĆ ROZDZIELENIA NA 4 DANIA LUB DOKUPIENIA PRYZYSTAWKI, KTÓRA BĘDZIE CZEKAŁA NA GOŚCI

W ZAKRESIE NAPOI MOŻEMY RÓWNIEŻ SERWOWAĆ NAPOJE A'LA CARTE

DO KOLACJI FIRMOWYCH DOLICZAMY 10% USŁUGI SERWISOWEJ