

MENU OKOLICZNOŚCIOWE





MENU OKOLICZNOŚCIOWE



Propozycja 1

110zł / osdorosła

PRZYSTAWKA

Ser z naszej wędzarni z chipsem z pietruszki na konfiturze bz pieczonego jabłka

ZUPA

Krem z pomidora z grissini

DRUGIE DANIE

Pierś kurczaka panierowana nadziewana pieczarkami, szynką i mozzarellą, ziemniaki z koperkiem, sałata ze świeżymi warzywami z jogurtem

DESER

Ciasto domowe

Menu dla dzieci - 45zł/os.

Rosół domowy z makaronem

Panierowany kurczak z frytkami, mizeria

Lody z owocami i bitą śmietaną lub gofry

Woda z cytryną w cenie propozycji

Propozycja 2

125zł / osdorosła

PRZYSTAWKA

Sałata rzymska z polędwiczka wieprzową z naszej wędzarni, pomidorki cherry

ZUPA

Rosół z domowym makaronem, kawałkami kurczaka i jarzynami

DRUGIE DANIE

Sandacz smażony na maśle klarowanym, ziemniaki z koperkiem, kapusta zasmażana z bekonem

DESER

Ciasto domowe

Menu dla dzieci - 45zł/os.

Rosół domowy z makaronem

Panierowany kurczak z frytkami, mizeria

Lody z owocami i bitą śmietaną lub gofry

Woda z cytryną w cenie propozycji



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Propozycja 3

135zł / osdorosła

PRZYSTAWKA

Łosoś z naszej wędzarni z chrustem ziemniaczanym, kwaśna śmietana z koperkiem

ZUPA

Francuska zupa cebulowa z grzanką

DRUGIE DANIE

Tradycyjny sznycel wieprzowy z jajkiem sadzonym, puree ziemniaczane z masłem i śmietaną, marchew z groszkiem

DESER

Ciasto domowe

Menu dla dzieci - 45zł/os.

Rosół domowy z makaronem

Panierowany kurczak z frytkami, mizeria

Lody z owocami i bitą śmietaną lub gofry

Woda z cytryną w cenie propozycji

Propozycja 4

155zł / osdorosła

PRZYSTAWKA

Salatka z wędzoną pierśią kaczki, truskawki, pomarańcze, grzanki, sos z pieczonej gruszki

ZUPA

Domowy rosół z makaronem i lubczykiem

DRUGIE DANIE

Polędwiczka wieprzowa z aromatyczną kruszonką z bekonu i świeżych ziół, puree ziemniaczane z masłem i śmietaną, marchew z groszkiem

DESER

Ciasto domowe

Menu dla dzieci - 45zł/os.

Rosół domowy z makaronem

Panierowany kurczak z frytkami, mizeria

Lody z owocami i bitą śmietaną lub gofry

Woda z cytryną w cenie propozycji



OPCJE DODATKOWE

Przekąski oraz sałatki serwowane po daniu głównym

Każda przekąska liczona jest 15zł/os za 8Og/os

Szczupak faszerowany
Śledź w trzech smakach
Schab pieczony nadziewany śliwką i morelą
Tradycyjna sałatka jarzynowa podana w plastrach szynki
Mini tortilla z kurczakiem i warzywami
Tymbaliki drobiowe
Mazurskie ryby w zalewie wytrawnej
Szynka parmeńska z melonem
Tatar ze śledzia z marynatami i gorczycą
Paszтет z żurawiną i gruszką
Kabanosy w cieście francuskim
Tatar z avocado i pomidora z imbirem marynowanym
Sałata z oliwkami, fetą i pomidorem koktajlowym
Sałata z krewetkami, avocado i mango
Sałatka z trzema serami z selerem naciowym i orzechami

Sałata z oliwkami, fetą i pomidorem koktajlowym
Sałata z krewetkami, avocado i mango
Sałatka z trzema serami z selerem naciowym i orzechami
Capresse
Bruschetta na zimno z pomidorkiem, czosnkiem i oliwą
Koreczki z boczku i suszonej śliwki
Croissanty wytrawne
Deska wędlin i serów
Rolada szpinakowa z łososiem
Smalec domowy z ogórkiem
Sałatka z paluszkami kraba
Sałatka hawajska z ananasem
Sałatka a'la Cezar z kurczakiem
Sałatka nicejska z tuńczykiem

Pieczyno, masło i dipy do mięs pieczystych w cenie przekąsek



OPCJE DODATKOWE

Dania obiadowe serwowane w trakcie przyjęcia

Każda dodatkowe ciepłe danie liczone jest 45zł / os za 250g / os

DO WYBORU PRZED PRZYJĘCIEM

Zraziki wieprzowe / sos grzybowy / kluski śląskie / buraczki karmelizowane

Roladki z indyka / sos serowy / gnocchi / gotowane młode warzywa

Miruna w sosie cytrynową / opiekane ziemniaki / mix satat z jogurtem

Dania gorące serwowane w trakcie przyjęcia

Każda dodatkowe ciepłe danie liczone jest 20zł / os za 250 ml /os

DO WYBORU PRZED PRZYJĘCIEM

Zupa gulaszowa z kruchą wołowiną i papryką

Zupa pikantna rybna z lina

Flaczki wołowe

Stroganoff

Żurek na swojskiej wędlinie z jajkiem

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

Napoje 25 zł / os

Kawa /herbata

Soki owocowe 2 rodzaje

Desery / ciasta / torty i owoce

Indywidualnie wyceniane w zależności od rodzaju złożonego zamówienia

INFORMACJE DODATKOWE:

* Czas trwania przyjęcia - 5 godzin *

Każda kolejna godzina - 1000 zł

KOSZTA ZWIĄZANE Z WNIESIENIEM WŁASNYCH PRODUKTÓW:

Napoje alkoholowe - 15zł/os