



Menu w cenie 165-175 PLN / osoba dorosła
95-105 PLN / dziecko od 3 do 5 lat

OBIAD:

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne: podawane na półmiskach

- Kurczak zapiekany z mozzarellą i pomidorami
- Sandacz smażony
- Duszona wieprzowina w sosie własnym

Dodatki:

- Bukiet surówek
- Maślana marchewka
- Ziemniaki gotowane
- Częstki ziemniaczane smażone lub frytki

Deser

Ciasta firmowe naszego wypieku - trzy rodzaje do wyboru (do 25 osób), cztery rodzaje do wyboru (od 26 osób)

- Sernik
- Szarlotka królewska
- Toffi na krakersach
- Raffaello
- Kostka rocher (czekoladowe z kremem z nutellą)
- Śmietankowe z galaretką

KOLACJA

Danie na ciepło:

- Trybowane udka z kurczaka pieczone podane na ryżu ze słodkim chili

Zakąski:

- Carpaccio z faszerowanego schabu
- Kompozycja sałat z pomidorkami, czerwoną cebulą i wędzoną rybą
- Pierś z kurczaka faszerowana
- Sałatka z kaszy bulgur z pieczonym brokułem, marchewką, prażonym słonecznikiem, ogórkiem i oliwą
- Pstrąg w galarecie
- Tortilla z wędzonym łososiem i warzywami
- Świeże warzywa sezonowe
- Dipy: barbecue, czosnkowy
- Pieczywo
- Masło



Menu w cenie 185-195 PLN / osoba dorosła
100-110 PLN / dziecko od 3 do 5 lat

OBIAD:

Zupa

- Krem z pomidorów z oliwą pietruszkową

Danie główne: podawane na półmiskach

- Chrupiąca pierś z kurczaka
- Kaczka pieczona z sosem pomarańczowym
- Eskalopki ze schabu z pieczarkami i cebulą
- Łosoś pieczony z sosem pepe verde

Dodatki:

- Modra kapusta
- Fasolka szparagowa z masłem i sezamem
- Bukiet surówek
- Ziemniaki gotowane
- Frytki

Deser

- Sorbet malinowy z owocami i bitą śmietaną

Ciasta firmowe - trzy rodzaje do wyboru (do 25 osób), cztery rodzaje do wyboru (od 26 osób)

- Sernik
- Szarlotka królewska
- Toffi na krakersach
- Raffaello
- Kostka rocher (czekoladowe z kremem z nutellą)
- Śmietankowe z galaretką
- Truskawkowe pole
- Kruche ciasto z owocami sezonowymi i bezą
- Cytrusek- biszkopt z kremem budyniowo- cytrynowym i bitą śmietaną
- Malinowa chmurka

Owoce sezonowe

KOLACJA

Danie na ciepło:

- Strogonow wołowy

Zakąski:

- Pstrąg wędzony
- Roladka drobiowa
- Sałatka z pieczonego kalafiora z pomidorkami i orzechami
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej z oliwą i grana padano
- Dorsz w galarecie
- Tartinki z humusem z suszonymi pomidorami
- Świeże warzywa sezonowe
- Dipy: barbecue, czosnkowy
- Pieczywo
- Masło



menu w cenie 205-215 PLN / osoba dorosła
115-125 PLN / dziecko od 3 do 5 lat

OBIAD:

Zupy:

- Bulion z pieczonej kaczki z kluseczkami

Danie główne: podawane na półmiskach

- Eskalopki wołowe w sosie własnym
- Zraziki wieprzowe
- Pierś faszerowana serem lazur i szpinakiem
- Dorada pieczona

Dodatki:

- Buraczki zasmażane
- Kalafior z migdałami i masłem
- Bukiet surówek
- Ziemniaki gotowane
- Kasza bulgur
- Frytki

Deser

- Lody waniliowo-czekoladowo-malinowe z bitą śmietaną

Ciasta firmowe - trzy rodzaje do wyboru (do 25 osób), cztery rodzaje do wyboru (od 26 osób)

- Sernik
- Szarlotka królewska
- Toffi na krakersach
- Raffaello
- Kostka rocher (czekoladowe z kremem z nutellą)
- Śmietankowe z galaretką
- Truskawkowe pole
- Krucho ciasto z owocami sezonowymi i bezą
- Cytrusek- biszkopt z kremem budyniowo- cytrynowym i bitą śmietaną
- Malinowa chmurka

Owoce

KOLACJA

Danie na ciepło

- Szaszłyki drobiowe
- Bogracz wieprzowy

Zakąski:

- Tartinki z musem z wędzonej ryby
- Sandacz w galarecie
- Roladka z polędwiczki wieprzowej
- Indyk faszerowany
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami, nerkowcami, mango i sosem miodowo- musztardowym
- Burak pieczony z kozim serem i orzechami
- Miodowo chrzanowe śledziki
- Świeże warzywa sezonowe
- Dipy: barbecue, czosnkowy
- Pieczywo, masło



Dodatkowo w cenie każdego zestawu zapewniamy:

- dekoracje stołu
- napoje:
 - kawa, herbata, woda bez ograniczeń
 - 400 ml soku owocowego lub napoju gazowanego (Pepsi, Mirinda, 7-up) / osoba

Możemy również zamówić dla Państwa tort, cena uzależniona od wielkości oraz smaku.

Istnieje możliwość przywiezienia własnego tortu lub sękacza.

Jednorazowy koszt opakowań, w które zostaje spakowane jedzenie -50,00 PLN.



Cena obowiązuje na rok 2022

...serdecznie
zapraszamy...