



Menu w cenie 240 PLN /osoba dorosła 125 PLN / dziecko 3-5 lat

OBIAD:

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne: podawane na półmiskach

- Pierś grillowana z tymiankiem
- Dorsz smażony panierowany
- Bitki wieprzowe w sosie cebulowym

Dodatki:

- Bukiet surówek (trzy rodzaje)
- Bukiet jarzyn
- Ziemniaki gotowane z koprem
- Częstki ziemniaczane smażone

DESER:

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

- Sernik
- Szarlotka
- Raffaello
- Czekoladowe
- Śmietankowe z galaretką
- Porzeczkowe
- Makowe
- W-z tka

KOLACJA

Danie na ciepło:

- Zupa gulaszowa z wieprzowiny

Zakąski:

- Indyk faszerowany z grillowanym bakłażanem i serem pleśniowym
- Sałatka z kurczakiem wędzonym, ryżem, marchewką, papryką i ogórkiem konserwowym
- Sałatka z serem hallumi, melonem, nerkowcami i sosem winegret
- Pstrąg w galarecie,
- Tartinki z mozzarellą i pomidorami
- Sos czosnkowy
- Pieczywo
- Masło



Menu w cenie 255 PLN /osoba dorosła 135 PLN / dziecko 3-5 lat

OBIAD:

Zupa

- Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne: podawane na półmiskach

- Kaczka pieczona z sosem żurawinowym
- Sznyceł drobiowy
- Zrazy wieprzowe w sosie własnym
- Filet z sandacza z sosem pieprzowym

Dodatki:

- Modra kapusta
- Brokuły z masłem
- Bukiet surówek (trzy rodzaje)
- Ziemniaki gotowane z koprem
- Frytki

DESER:

- Lody bakaliowe z ziemią migdałową , owocami i bitą śmietaną

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

- Sernik
- Szarlotka
- Raffaello
- Czekoladowe
- Śmietankowe z galaretką
- Porzeczkowe
- Makowe
- W-z tka

KOLACJA

Danie na ciepło:

- Bogracz z wołowiną

Zakąski:

- Łosoś wędzony
- Kompozycja sałat z pomidorkami, nerkowcami, szparagami i fetą z sosem vinegret
- Śledzik w sosie miodowo - musztardowy
- Wrapy z kurczakiem, warzywami i sosem koktajlowym
- Grzanki z salsą mango, czerwoną cebulą i chili
- Sos czosnkowy
- Pieczywo, masło



Menu w cenie 265 PLN /osoba dorosła 145 PLN / dziecko 3-5 lat

OBIAD:

Zupy:

- Rosół z makaronem

Danie główne: podawane na półmiskach

- Bitki wołowe w sosie własnym
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu
- Pierś z indyka w sosie śmietanowo ziołowym
- Łosoś pieczony

Dodatki:

- Buraczki zasmażane
- Marchewka z masłem i sezamem
- Bukiet surówek (trzy rodzaje)
- Ziemniaki gotowane z koprem
- Pęczotto
- Frytki

DESER:

- Lody waniliowo-czekoladowo-malinowe z bitą śmietaną i owocami

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

- Sernik
- Szarlotka
- Raffaello
- Czekoladowe
- Śmietankowe z galaretką
- Porzeczkowe
- Makowe
- W-z tka

KOLACJA

Danie na ciepło

- Podudzie z kurczaka podane na ryżu z warzywami i sosem słodko - ostrym

Zakąski:

- Tartinki z szynką parmeńską, serem pleśniowym i orzechami
- Łosoś pod glazurą
- Mini burgery wołowe z karmelizowaną papryką, boczkiem i serem cheddar
- Carpaccio z winnej gruszki z lazurowym serem, prażonymi nerkowcami i oliwą cytrynową (na sałacie)
- Kaczka marynowana na kompozycji sałat z żurawiną
- Śledź w oleju z marynowanym imbirem i kurkami
- Sos czosnkowy
- Pieczywo, mas



Dodatkowo w cenie każdego zestawu zapewniamy:

- Podstawową dekorację stołu
- Napoje:
 - kawa, herbata, woda bez ograniczeń
 - 250 ml soku owocowego lub napoju gazowanego (Coca-cola, Fanta, Sprite) / 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 -60,00 PLN.



Cena obowiązuje na rok 2026

...serdecznie zapraszamy...