

MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

propozycja I - menu serwowane

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)*

Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto

Domowy rosół z makaronem i marchewką

Krem z pieczonego kalafiora podany z chutney z gruszki z zieloną oliwą

Krem z zielonych warzyw z ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

(jedna propozycja do wyboru)*

Grillowany schab z kością podany z młodymi ziemniakami z czosnkiem, z chrupiącymi warzywami i sosem śmietanowo musztardowym na bazie musztardy francuskiej

Pierś z kurczaka supreme podana na puree ziemniaczanym, z chrupiącymi warzywami i sosem kurkowym

Łosoś podany z risotto z zielonymi warzywami, piklowanymi warzywami i kompresowanym zielonym jabłkiem

Polędwiczka wieprzowa w ziołowo-orzechowej panierce podana na puree z pasternaku, puree maślanym, młodymi warzywami i sosem pieczeniowym

Pieczony kalafior w chrupiącej panierce podany na purée z pieczonego batata, piklowanymi warzywami i sosem kafirowym (vege)

DESER

(jedna propozycja do wyboru)*

Fondant czekoladowy z sorbetem wiśniowym

Pucharek lodów waniliowych z kruszonką czekoladową i gorącymi wiśniami

Domowy sernik z świeżymi owocami i kruszonką bezą

*jedna pozycja dla wszystkich Gości

Cena: 170 zł / os.

Podane ceny są cenami brutto

MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

propozycja II - menu serwowane

PRZYSTAWKA lub ZUPA (jedna propozycja do wyboru)*

Tatar z lososia gravlax ze świeżym ogórkiem, kolendrą i domowymi majonezami
Tatar z pieczonego buraka z musztardą francuską, kozim serem i sorbetem malinowym
Bulion z pieczonej kaczki z warzywnym julienne i pierożkami Gyoza
Tradycyjny żurek na zakwasie podany z puree ziemniaczanym, białą kielbasą i jajkiem
Krem z białych warzyw z aromatyczną oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE (jedna propozycja do wyboru)*

Halibut na puree z pieczonego batata z zielonymi warzywami i grillowaną kapustą pak choy,
z sosem limonkowym
Polik wołowy podany z purée ziemniaczano-waniliowym, burakami glazurowanymi,
młodymi warzywami, confitowaną szalotką, sosem demi-glace z nutą gorzkiej czekolady
Confitowana noga z kaczki podana na puree ziemniaczanym, duszonej czerwonej kapuście z nutą korzenną
z śliwkowym sosem demi-glace
Selero-kaczka marynowana w sosie sojowym z miodem podana na puree z pasternaku,
krokietem ziemniaczanym i młodymi warzywami (Vegan)
Pierś z kurczaka supreme podana z musem truflowym, puree z batata, młodymi warzywami
z dodatkiem sosu demi-glace
Pstrąg lososiowy podany na puree z kalafiora, palonym kalafiozem, dzikim brokułem z sosem kafirowym

DESER (jedna propozycja do wyboru)*

Sernik Philadelphia z owocami i sorbetem malinowym
Mus z mango i marakui
Torcik cynamonowy z grillowanym ananasem
Torcik z palonej czekolady podany ze sezonowymi owocami

*jedna pozycja dla wszystkich Gości

Cena: 195 zł / os.

Podane ceny są cenami brutto

MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

propozycja I - menu na półmiskach

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i marchewką
Krem z pieczonego kalafiora z chutney z gruszki i zieloną oliwą (vege)
Tradycyjny żurek na zakwasie podany z puree ziemniaczanym, białą kielbasą i jajkiem

DANIE GŁÓWNE

(trzy propozycje do wyboru)

Wolno pieczona karkówka podana z sosem własnym
Grillowana pierś z kurczaka z musem z suszonych pomidorów z sosem tymiankowym
Dorsz smażony podany z sosem kaparowo oliwkowym
Pieczony łosoś z ziołową kruszonką
Tradycyjny kotlet schabowy
De volaille z masłem ziołowym

DODATKI

(cztery propozycje do wyboru)

Glazurowane buraczki na ciepło
Marchewka mini w delikatnym maślanym sosie
Kompozycja surówek sezonowych
Czarna soczewica z grillowanymi warzywami
Złociste frytki z ziemniaków
Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane z dodatkiem ziół
Włoskie gnocchi w maśle ziołowym
Kompozycja sezonowych warzyw na parze

DESER

(dwie propozycje do wyboru)

Brownie czekoladowe z orzechami
Szarlotka z prażonymi jabłkami
Sernik domowy

Cena: 230 zł / os.

Podane ceny są cenami brutto

MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

propozycja II - menu na półmiskach

ZUPA lub PRZYSTAWKA

(jedna propozycja do wyboru)

Tradycyjny żurek na zakwasie podany z puree ziemniaczanym, białą kielbasą i jajkiem
Krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i ziołowym pesto (vege)
Bulion z pieczonej kaczki z warzywnym julienne i pierożkami Gyoza
Aksamitna zupa rybna z kawałkami ryb morskich
Tatar z lososia gravlax ze świeżym ogórkiem, kolendrą i domowymi majonezami
Tatar z awokado z karmelizowanymi orzechami, pomidorkami cherry, majonezem buraczanym i chipsem z komosy ryżowej

DANIE GŁÓWNE

(cztery propozycje do wyboru)

Zrazy wieprzowe duszone w sosie własnym
Confitowane udo z kaczki z sosem wiśniowym
De volaille z masłem ziołowym
Polędwica z dorsza podana z pomidorkami cheery
Pieczony halibut z sosem kafirowym
Pieczony losoś z sosem cytrynowym
Polędwiczka wieprzowa podana z aromatycznym sosem grzybowym

DODATKI

(cztery propozycje do wyboru)

Glazurowane buraczki na ciepło
Marchewka mini w delikatnym maślanym sosie
Kompozycja surówek sezonowych
Czarna soczewica z grillowanymi warzywami
Złociste frytki z ziemniaków
Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Ziemniaki opiekane z dodatkiem ziół
Włoskie gnocchi w maśle ziołowym
Kompozycja sezonowych warzyw na parze

DESER

(dwie propozycje do wyboru)

Tarta z owocami sezonowymi
Sernik domowy
Szarlotka z prażonymi jabłkami
Brownie czekoladowe z orzechami

Cena: 260 zł / os.

Podane ceny są cenami brutto

MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

dla dzieci (0 - 12 lat)

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)*

Domowy rosół z makaronem i marchewką

Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

(jedna propozycja do wyboru)*

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką na maśle

De Volaille z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem

Sznycel drobiowy z puree ziemniaczanym i młodymi warzywami

Mini burger drobiowy z sosem koktajlowym, serem cheddar podany z frytkami

DESER

(jedna propozycja do wyboru)*

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i z owocami sezonowymi

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Beza limonkowa z musem mascarpone i z owocami sezonowymi

*jedna pozycja dla wszystkich Gości

Cena: 95 zł / os.

Podane ceny są cenami brutto

MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

wzbogacić swoją ofertę o zimne przekąski

ZIMNE PRZEKĄSKI

(sześć propozycji do wyboru)

Salatka cezar z grillowanym kurczakiem i chipsem z boczku

Salatka z pieczonym łososiem, pomidorkami, jajkiem i dipem francuskim

Śledzie po kaszubsku

Śledź w oleju z marynowanymi grzybami i kolorowym pieprzem

Mus z łososia podany na crostini z kawiozem

Ptyś z musem z kaczych wątróbek

Tatar z łososia podany na ogórku

Tatar z awokado marynowany z sosem sojowym z pomidorkami cherry i orzechami w karmelu

Rillete z makreli z sałatką z rzepy z prażonymi pestkami słonecznika, podane na grzance

Mięsa pieczone z marynatami
(schab ze śliwką, rolada z boczku, karczek nacierany czosnkiem)

Salatka tajska z mango i z krewetkami

Rostbef marynowany w sosie sojowym

Mini tatarki wołowe z dodatkami

Pieczyno

Cena: + 90 zł / os. do menu obiadowego

Podane ceny są cenami brutto

MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

usługi dodatkowe

PAKIETY NAPOI

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana
35 zł / os.

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki i napoje gazowane
49 zł / os.

Kawa z wizerunkiem ukochanej osoby
24 zł / os.

SŁODKI BUFET

Ciasta własnego wypieku
Monoporcje deserów
Świeże owoce
60zł/os

USŁUGI DODATKOWE

Obsługa kelnerska – 10% wartości zamówienia do 15 osób

Obsługa kelnerska – 15% wartości zamówienia powyżej 15 osób

Spersonalizowane drukowane menu - 20 zł za sztukę

Wniesienie własnego tortu - 150 zł

Dekoracje kwiatowe - od 150zł za jedną kompozycję

Prywatna przestrzeń na uroczystość : 1000 zł

Restauracja na wyłączność - 6000 zł

Muzyka na żywo - 3000 zł

Podane ceny są cenami brutto