

MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE propozycja I - menu serwowane

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

- Krem z pieczonych pomidorów z papryką z zielonym pesto
- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
- Krem z zielonych warzyw z ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

(jedna propozycja do wyboru)

- Grillowany schab z kością podany z pieczonymi, młodymi ziemniakami z czosnkiem, z chrupiącymi warzywami i sosem śmietanowo musztardowym na bazie musztardy francuskiej
- Pierś z kurczaka supreme podana na zapiekance ziemniaczanej, 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 pieczonej dyni, piklowanymi warzywami i sosem kafirowym (propozycja vege)

DESER

(jedna propozycja do wyboru)

- Panna cotta z wiśniami, kruszonką, paloną czekoladą i świeżymi owocami
- Fondant czekoladowy z sorbetem wiśniowym
- Deser lodowy, lody waniliowe, kruszonka czekoladowa, kruszona beza, gorące wiśnie, bita śmietana
- Tradycyjny, domowy sernik z czekoladą, na gorąco

Cena: 140 zł / os.



MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE propozycja II - menu serwowane

PRZYSTAWKA lub ZUPA (jedna propozycja do wyboru)

Tatar z lososia z mango, świeżym ogórkiem, kolendrą i piklowanymi warzywami

Paté z kaczyc w wątróbek i chutney z gruszki

Bulion z kaczki z warzywnym julienne i pierożkami Gyoza

Włoska zupa Minestrone z kluseczkami

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i popcornem z kaszy

DANIE GŁÓWNE (jedna propozycja do wyboru)

Halibut na czarnej soczewicy z młodymi warzywami i grillowaną kapustą pak choy, sosem limonkowym

Prasowany polik wołowy podany z purée ziemniaczano-waniliowym, buraczkami glazurowanymi, młodymi warzywami, confitowaną szalotką, sosem demi-glace z nutą gorzkiej czekolady

Confitowana noga z kaczki podana z zapiekanką ziemniaczaną na purée z buraka, palonym kalafiolem, duszoną w pomarańczach marchwią, sosem demi-glace z wiśnią

Stek z pieczonego buraka w soli morskiej podany na czarnej soczewicy, puree z pieczonego kalafiora z ragou grzybowym i młodymi warzywami

Kurczak supreme z musem ziołowym, podany na polencie kukurydzianej, młodymi warzywami i sosem kafirowym

Sandacz na puree maślanym z nutą wanilii z młodymi warzywami i sosem bermeńskim

DESER (jedna propozycja do wyboru)

Sernik Philadelphia z owocami i sorbetem malinowym

Mus z mango i marakui

Torcik cynamonowy z pomarańczą

Torcik My Place z wiśnią

Cena: 170 zł / os.



MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE propozycja I - menu na półmiskach

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki
Krem z pieczonego kalafiora z chutney z gruszki (vege)
Krem z białych warzyw z parmezanem i zieloną oliwą

DANIE GŁÓWNE

(trzy propozycje do wyboru)

Pieczona karkówka podana na pieczonych warzywach z sosem własnym
Faszerowane pieczarkami udka z kurczaka
Dorsz pieczony z sosem cytrynowym
Pstrąg lososiowy z ziołową kruszonką
Szyncel z polędwiczki wieprzowej
De Volaille z masłem

DODATKI

(cztery propozycje do wyboru)

Purée maślane
Buraczki glazurowane
Gnocchi ziemniaczane
Pieczone ziemniaki z parmezanem
Ziemniaki z wody z koperkiem
Czarna soczewica z grillowanymi warzywami
Kasza pęczak z warzywami
Warzywa gotowane z prażonymi pestkami
Warzywa pieczone
Mix surówek
Frytki

DESER

Wybór ciast własnego wypieku

Cena: 195 zł / os.



MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE propozycja II - menu na półmiskach

ZUPA lub PRZYSTAWKA

(jedna propozycja do wyboru)

Żurek na zakwasie z purée, klopsikami z białej kielbasy i jajkiem

Krem z pomidora z zielonym pesto (vege)

Bulion z kaczki z warzywnym julienne i pierożkami Gyoza

Orientalna zupa krem z pierożkami Gyoza i popcornem z kaszy

Tatar z lososia z piklowanymi warzywami

Carpaccio wołowe podane z suszonym pomidorem, kaparami, domowymi majonezami, parmezanem

DANIE GŁÓWNE

(cztery propozycje do wyboru)

Schab cytrynowy z sosem tymiankowym

Confitowane udo z kaczki z sosem wiśniowym

De Volaille z masłem

Polędwica z dorsza z sosem cytrynowym

Filet z sandacza z sosem porowym

Pieczony losoś z sosem limonkowym

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym

DODATKI

(cztery propozycje do wyboru)

Ziemniaki pieczone z parmezanem

Purée ziemniaczane

Ziemniaki z wody

Gnochi ziemniaczane

Kasza pęczak z warzywami

Czarna soczewica

Pieczone warzywa, warzywa gotowane z prażonymi pestkami

Mizeria z ogórków, mix surówek

DESER

Tarta z owocami

Sernik

Szarlotka

Ciasto czekoladowe

Cena: 230 zł / os.



MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE wzbogac swoją ofertę o zimne przekąski

ZIMNE PRZEKĄSKI

(sześć propozycji do wyboru)

Salatka z cykorii z awokado, pomidorków koktajlowych, boczkiem z dresingiem musztardowo miodowym

Salatka z pieczonym łososiem, pomidorkami, jajkiem i dipem francuskim

Śledzie po kaszubsku

Śledź w oleju z marynowanymi grzybami i kolorowym pieprzem

Śledź w śmietanie podany na sałatce z kopru włoskiego i prażonych pestek słonecznika z zieloną oliwą

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

Vitello tonnato – pierś z indyka w sosie kaparowo- tuńczykowy

Pieczyno

Cena: + 75 zł / os. do menu obiadowego



MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE usługi dodatkowe

SERWIS KAWOWY

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana

20 zł / os.

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki i napoje gazowane

35 zł / os.

SŁODKI BUFET

Ciasta własnego wypieku
Monoporcje deserów w różnych smakach
Świeże owoce

50zł/os

Oplata serwisowa „korkowa” - 30zł/os. dorosła

Dekoracje kwiatowe - od 150zł za jedną kompozycję

Dekoracje balonowe -

Spersonalizowane winiety - 20zł/os.

Dekoracja krzeseł pokrowcami - 15 zł/ szt.

Restauracja na wyłączność - 5000 zł

Muzyka na żywo 3000 zł

DJ- 3000 zł

Fotobudka -

