

## 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

Półdzwiczka 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

\*jedna pozycja dla wszystkich Gości

**Cena: 170 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 kaczych 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 cyjamonowy z pomarańczą

Torcik My Place z wiśnią

\*jedna pozycja dla wszystkich Gości

**Cena: 195 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: 230 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: 260 zł / os.**



**MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE**  
**dla dzieci**  
**(0 - 12 lat)**

**ZUPA**

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół z makaronem, marchewką i kęskami kury  
Krem z pomidorów

**DANIE GŁÓWNE**

(jedna propozycja do wyboru)

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką na maśle  
Devolay z purée ziemniaczanym i marchewką z groszkiem  
Panierowana pierś z kurczaka z pieczarkami i serem, ziemniaki  
opiekane , glazurowana marchewka i brokuł

**DESER**

(jedna propozycja do wyboru)

Lody z bitą śmietaną i owocami  
Beza z mascarpone i owocami  
Tartaletki z bitą śmietaną i owocami

**Cena: 85 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: + 90 zł / os. do menu obiadowego**



## MENU NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE usługi dodatkowe

### PAKIETY NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

Kawa, szeroki wybór herbat, woda mineralna gazowana i niegazowana

**25 zł / os.**

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

**49 zł / os.**

### Pakiety napoi dla dzieci 0-12 lat - 50% ceny

Kawa z wizerunkiem ukochanej osoby

**24 zł / os.**

### SŁODKI BUFET

Ciasta własnego wypieku

Monoporcje deserów w różnych smakach

Świeże owoce

**60 zł/ os.**

### Oplaty dodatkowe:

Oплата serwisowa 10% od całości rachunku

Dodatkowe dekoracje kwiatowe - od 150 zł za jedną kompozycję

Restauracja na wyłączność - 6000 zł

Sala konferencyjna na wyłączność - za dodatkową opłatą

Muzyka na żywo - 3000 zł

