



MENU | KONSOLACJA | 2026

Konsolacja

Proponujemy dwie oferty cenowe:

I opcja:

Zupa, II danie, ciasta Szefa Kuchni, napoje - w cenie 75 PLN/os

II opcja:

Przystawka, zupa, II danie, ciasta Szefa Kuchni, napoje - w cenie 90 PLN/os

Wybór 1 dania:

Przystawka serwowana

1. Pasztet z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybkami
2. Sałata cezar z grillowaną pierśią kurczaka oraz pomidorkami koktajlowymi
3. Wędzony łosoś podany na rukoli z musem chrzanowym

+ pieczywo w koszyczku do każdej z przystawek

Zupa

1. Domowy rosół z lanymi kluskami, warzywami oraz lubczykiem
2. Krem z białych warzyw z oliwą truflową oraz grzankami ziołowymi
3. Krem pomidorowy z oliwą bazyliową, macarpone i prażonymi nasionami

Dania główne

1. Kotlet schabowy z zasmażaną kapustą kiszona oraz ziemniakami w mundurkach z koperkiem
2. Filet drobiowy faszerowany szpinakiem i serem feta podany z ziemniakami puree i mieszanymi sałatami z dresingiem
3. Pieczony filet z dorsza w sosie cytrynowym podany z dzikim ryżem oraz brokułem zasmażanym z migdałami
4. Wegańskie danie Marynowane tofu w chrupiącej panierce z puree kalafiorowym oraz duszoną fasolką szparagową na białym winie

Patera ciast szefa kuchni

Napoje:

kawa, herbata, woda i soki w dzbankach

Konsolacja

Proponujemy dwie oferty cenowe:

I opcja:

Zupa, II danie, ciasta Szefa Kuchni, napoje - w cenie 75 PLN/os

II opcja:

Przystawka, zupa, II danie, ciasta Szefa Kuchni, napoje - w cenie 90 PLN/os

Wybór 1 dania:

Przystawka serwowana

1. Pasztet z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybkami
 2. Sałata cezar z grillowaną pierśią kurczaka oraz pomidorkami koktajlowymi
 3. Wędzony łosoś podany na rukoli z musem chrzanowym
- + pieczywo w koszyczku do każdej z przystawek

Zupa

1. Domowy rosół z lanymi kluskami, warzywami oraz lubczykiem
2. Krem z białych warzyw z oliwą truflową oraz grzankami ziołowymi
3. Krem pomidorowy z oliwą bazyliową, macarpone i prażonymi nasionami

Dania główne

1. Kotlet schabowy z zasmażaną kapustą kiszona oraz ziemniakami w mundurkach z koperkiem
2. Filet drobiowy faszerowany szpinakiem i serem feta podany z ziemniakami puree i mieszanymi sałatami z dresingiem
3. Pieczony filet z dorsza w sosie cytrynowym podany z dzikim ryżem oraz brokułem zasmażanym z migdałami
4. Wegańskie danie Marynowane tofu w chrupiącej panierce z puree kalafiorowym oraz duszoną fasolką

Patera ciast szefa kuchni

Napoje:

kawa, herbata, woda i soki w dzbankach

