



CHRZCINY

UROCZYSTY

OBIAD

Prosimy o wybór jednej pozycji z każdego dania

PRZYSTAWKA

- ✦ Tarta z brokułów, krem ziołowo serowy, buraki pieczone
- ✦ Strudel grzybowy z serem feta, sałatka z kopru włoskiego z limonką
- ✦ Kurczak marynowany szalwią i balsamico, sałatka z cukinii, sos musztardowy

ZUPA

- ✦ Tradycyjny rosół z kury z makaronem
- ✦ Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną
- ✦ Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem i jarmużem

DANIE GŁÓWNE

- ✦ Pierś z kurczęcia nadziewana warzywami, sos kurkowy, risotto z cukinią, mus z marchewki
- ✦ Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem, puree z selera z jabłkiem
- ✦ Schab faszerowany żurawiną, kasza z boczniakami, marchewki pieczone

DESER

- ✦ Suflet czekoladowy, konfitura z wiśni, lody waniliowe
- ✦ Tarta cytrynowa na kruchym cieście, sos malinowy, świeże
- ✦ Panna cotta waniliowa, sos z czarnych porzeczek, kruszonka migdałowa

CENA **159 ZŁ / OS.**

OFERTA DLA GRUPY MIN. 10 os.



BUFET SŁODKI

3 CIASTA DO WYBORU

- ✦ Grysikowiec
- ✦ Murzynek
- ✦ Sernik domowy
- ✦ Szarlotka
- ✦ Jogurtowe z owocami
- ✦ Pomarańczowe z serem
- ✦ Orzechowiec
- ✦ Kokosowe z czekoladą
- ✦ Serowo - makowe
- ✦ Snickers
- ✦ Makowe na kruchym spodzie
- ✦ Babeczki z owocami
- ✦ Mini panna cotta z malinami
- ✦ Mus czekoladowy z wiśniami cherry
- ✦ Mus jagodowy z bezą
- ✦ Kruche ciasteczka
- ✦ Ciasto pijak z makiem

CENA 35 ZŁ / OS

BUFET SŁONY

WARIANT I

- ✦ Wybór tradycyjnych wędlin i kiełbas
- ✦ Rolada drobiowa z oliwkami
- ✦ Pasztet domowy pieczony
- ✦ Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- ✦ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ✦ Sałatka z brokułami i kurczakiem
- ✦ Tarta marchewkowa z imbirem
- ✦ Pieczywo, masło

CENA 60 / OS

WARIANT II

- ✦ Wybór tradycyjnych wędlin i kiełbas
- ✦ Karczek pieczony w ziołach
- ✦ Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami
- ✦ Pasztet domowy pieczony
- ✦ Pate z łososia z kaparami i limonką
- ✦ Śledzie w musztardzie z ogórkiem
- ✦ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ✦ Sałatka z mozzarelli i pomidorów z pesto
- ✦ Pieczywo, masło

CENA 65 ZŁ / OS

TORTY

SMAKI DO WYBORU

- ✦ Raffaello
- ✦ Czekoladowy z prażynką
- ✦ Mascarpone z owocami
- ✦ Trzy rodzaje czekolady z maliną
- ✦ Tiramisu
- ✦ Pistacjowy z białą czekoladą
- ✦ Czekolada z masłem orzechowym, chrupka i śmietanka
- ✦ Czarny las
- ✦ Biała czekolada z orzechem
- ✦ Czekolada, brzoskwinie i wiśnie
- ✦ Truskawkowo- czekoladowy z prażynką
- ✦ Masa budyniowa z dużą ilością wiśni
- ✦ Biała czekolada z musem malinowym (frambolada)

CENA 19 ZŁ / OS

DODATKOWO PROPONUJEMY

✦ Barszcz kiszony czerwony z pasztecikiem
CENA 25 ZŁ / OS

✦ Zupa gulaszowa z kluseczkami i kwaśną śmietaną
CENA 30 ZŁ / OS

✦ Deska serów regionalnych
✦ Deska wędlin
✦ Patera owoców filetowanych
CENA 110 ZŁ / DESKA, PATERA

Pakiet napoi do 6h:
wybór kaw i herbat, woda mineralna,
soki owocowe

CENA 45 ZŁ / OS

OFERTA DLA GRUPY MIN. 10 os.



PRZYJĘCIA





Z OKAZJI CHRZTU

Restauracja Magnifica oraz Hotel Farmona Business & SPA położone są na terenie pięknego parku, którego ogrody oddajemy do Państwa dyspozycji. Eleganckie wnętrza z widokiem na parkowa zielen, nowoczesnym dwustronnym kominkiem oraz woda niespiesznie spływająca po kamiennych kolumnach stanowią wymarzoną oprawę dla Państwa przyjęcia.

Proponujemy także przestronną oddzielną salę z bezpośrednim wyjściem do ogrodu, letni taras w cieniu dębu lub altanę grillową z własnym oświetleniem. W starym parku, między urokliwymi alejkami w feerii kolorów i zapachów kwiatów, przy chłodzie fontanny wykreujemy idealną przestrzeń.

Dla najmłodszych Gości zapewniamy miejsce do przewijania i karmienia oraz dziecięce krzeselko. Łąka piknikowa z trampoliną oraz placem zabaw będą idealnym miejscem rozrywki dla dzieci.

INFORMACJE DODATKOWE

-  Dzieci do lat 2 - bezpłatnie
-  Dzieci w wieku 3 do 8 lat - połowa ceny osoby dorosłej
-  Jeżeli którykolwiek z Państwa Gości jest wegetarianinem, weganinem lub jest na diecie bezglutenowej prosimy o informację, nasz Szef Kuchni przygotuje specjalne menu. Potwierdzenie liczby gości 7 dni przed.
-  Istnieje możliwość dostarczenia tortu zakupionego w innej cukierni, naliczana jest wtedy opłata serwisowa w wysokości 10 zł/osoba.