



ZAPRASZAMY DO KOMPONOWANIA ZESTAWU Z PONIŻSZYCH PROPOZYCJI

PRZYSTAWKA - (1 DO WYBORU)

Indyk w polnych ziołach z pieczoną papryką	38 zł
Kolorowe sałaty z kozim serem i malinami	36 zł
Kolorowe sałaty z łososiem bałtyckim i czarnym kawiozem	40 zł
Pasztet domowy z żurawiną	34 zł

ZUPA - (1 DO WYBORU)

Krem np. brokułowy, szpinakowy, z białych warzyw, z zielonego groszku	25 zł
Barszcz czerwony z kołdunami	28 zł
Zupa dyniowa	25 zł
Rosół z makaronem	26 zł
Zupa cebulowa z serowymi grzankami	25 zł

DANIE GŁÓWNE - (1 DO WYBORU)

Sztufada – szpikowana wołowina warzywami	74 zł
Bitki wieprzowe w sosie z leśnych kurek	69 zł
Sandacz w sosie cytrynowym	72 zł
Eskalopki cielęce w sosie maślano-szałwiowym	79 zł
Łosoś zapiekany w maśle koperkowym	75 zł
Konfitowany filet z kaczki w sosie różanym	72 zł
Konfitowane udko z gęsi w sosie wiśniowym	70 zł

*Wszystkie dania serwowane z dodatkami

PAKIET NAPOJÓW

Proponujemy Państwu pakiety napojów bez ograniczeń. Dbając o jak najwyższą jakość oraz smak podawanej kawy i herbaty. Nasza obsługa przygotowuje i serwuje je indywidualnie dla każdego gościa, przez cały okres trwania przyjęcia.

Kawa, herbata, woda niegazowana, 2 rodzaje soku	30 zł/od os.
Kawa, herbata, woda niegazowana, 2 rodzaje soku + napoje gaz. (min. Pepsi, 7 up, Mirinda)	40 zł/od os.

DESER - (1 DO WYBORU)

Gruszka gotowana w syropie z lodami i gorzką czekoladą	32 zł
Migdałowe semifreddo	30 zł
Panna Cotta w sosie malinowym	32 zł
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi	32 zł

MENU DLA DZIECI 65 zł/os.

- Pomidorowa lub rosół
- Panierowane połówki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
- Naleśniki z serem i owocami lub
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Pakiet napoje

Dodatki:

- młode ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- purée ziemniaczane
- gratina ziemniaczana
- ryż
- kasza
- mizeria
- buraczki zasmażane
- surówka z czerwonej kapusty
- warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchewka)
- marchewka z groszkiem
- zestaw surówek (marchewka, buraczki, seler)
- bukiet świeżych sałat oraz warzyw

TORT OKOLICZNOŚCIOWY (wymienne zamiast deseru)

26 zł/od os.

Proponujemy torty w wielu smakach, między innymi: czekoladowo-malinowy, czekoladowy, porzeczką z wanilią, karmelowo-pomarańczowy, karmelowo-marakujowy, limonka, ambasador. Każdy z nich przygotowywany jest specjalnie dla Państwa z odpowiednią dekoracją.

Tort może stanowić samodzielną kulinarną atrakcję przyjęcia, jak i zostać podany w ramach deseru. W przypadku np. obiadów po ślubie, rocznic proponujemy krojenie pierwszego kawałka przez Parę Młodą, Jubilata szablą.

OFERTA BUFETOWA

Chcąc uatrakcyjnić Państwa przyjęcie przedstawiamy naszą ofertę bufetową. Dbając o to, aby każdy z zaproszonych gości mógł wybrać coś dla siebie proponujemy zestaw różnego rodzaju przekąsek. Przez cały okres przyjęcia, bufet jest uzupełniany, aby niczego Państwu nie zabrakło.

Wychodząc naprzeciw Państwa potrzebom, dostosowujemy wymienione zestawy według Państwa sugestii.

BUFET ZIMNY

60 zł/ os.

- Wędliny swojskie
- Deski serów z winogronami i orzechami
- Mini tortille
- Miks koreczków
- Sałatka (2 rodzaje)
- Mieszane pieczywo

70 zł/ os.

- Wędliny swojskie
- Mięsa pieczone (schab, indyk)
- Pasztet domowy
- Śliwki i morele rolowane w boczku
- Volaventy z pastami smakowymi
- Sałatka (2 rodzaje)
- Sos (czosnkowy, tatarski, żurawinowy)
- Mieszane pieczywo

BUFET SŁODKI 50 zł/ os.

- Patery owoców sezonowych
- Zestaw mini deserków (panna cotta, musy, tiramisu)
- Miks ciast domowych

DODATKOWE

Barszcz czerwony z mięsnym krokietem	35 zł
Strogonow	40 zł
Łosoś pieczony podany w całości	450 zł/sztuka
Wędzona noga wieprzowa	600 zł/sztuka