



## ZAPRASZAMY DO KOMPONOWANIA ZESTAWU Z PONIŻSZYCH PROPOZYCJI

### PRYZYSTAWKA – (1 DO WYBORU)

Indyk w polnych ziołach z pieczoną papryką  
Kolorowe sałaty z kozim serem i malinami  
Kolorowe sałaty z łososiem bałtyckim i czarnym kawiozem  
Paszтет domowy z żurawiną  
Szynka parmeńska na melonie z dressingiem cytrynowo-miodowym

45 ZŁ

### ZUPA – (1 DO WYBORU)

Krem np. brokułowy, szpinakowy, z białych warzyw, z zielonego groszku  
Barszcz czerwony z kołdunami  
Zupa dyniowa  
Rosół z makaronem  
Zupa cebulowa z serowymi grzankami  
Żurek  
Zupa grzybowa

30 ZŁ

### DANIE GŁÓWNE – (1 DO WYBORU)

Sztufada – szpikowana wołowina warzywami  
Bitki wieprzowe w sosie z leśnych kurek  
Sandacz w sosie cytrynowym  
Łosoś zapiekany w maśle koperkowym  
Konfitowana pierś z kaczki w sosie różanym  
Konfitowane udko z gęsi w sosie wiśniowym  
Roladka drobiowa z mozzarellą, szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym  
\*Wszystkie dania serwowane z dodatkami

85 ZŁ

### DESER – (1 DO WYBORU) 35 ZŁ

Gruszka gotowana w syropie z lodami i gorzką czekoladą  
Migdałowe semifreddo  
Panna Cotta w sosie malinowym  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi z lodami waniliowymi  
Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

### MENU DLA DZIECI 70 ZŁ/ OS.

- Pomidorowa lub rosół
- Panierowane polędwiczki 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
- 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
- gratina ziemniaczana
- ryż
- kasza

### 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.

### TORT OKOLICZNOŚCIOWY (wymienne zamiast deseru)

30 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 Młoda, 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)
- Paszтет 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.

- Owoce sezonowe w kielichach
- Zestaw mini deserków (panna cotta, musy, tiramisu)
- Miks ciast domowych

### DODATKOWE

Barszcz czerwony z mięsnym krokiem  
Strogonow

35 ZŁ

40 ZŁ