



UROCZYSTY OBIAD

2021

MENU I
160 zł /os

PRZYSTAWKA

Mieszane sałaty, awokado, cieciora, kolendra, vinaigrette VEG
lub

Wędzony pstrąg, marynowany burak, rukola, zioła
lub

Pasztet wieprzowo-wołowy, chałka, sos jarzębinowy, sałata

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu
lub

Krem z zielonych warzyw, chipsy warzywne, oliwa z pestek dyni
lub

Bulion z pomidorami i warzywami sezonowymi i lubczykiem, kluseczki za szpinaku

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie szałwiowym, ziemniaki, marchewka z pomarańczą
i kardamonem
lub

Polędwiczki wieprzowe w sosie piwnym, zapiekanka ziemniaczana, pieczony kalafior z palonym
masłem
lub

Rolada ze schabu z boczkiem, kluski śląskie, buraczki z gorczycą

DESER

Kremówka, sorbet malinowy
lub

Parfait truskawkowe, ciastko czekoladowe, owoce
lub

Tarta z jabłkami, lody cytrynowe

MENU II

180zł /os

PRZYSTAWKI

Marynowany półgęsek podwędzany na jabłoni, salsa jabłkowa z miętą i octem malinowym
lub

Marynowana makrela, rosłonka, marynowane pomidorki koktajlowe, cebula czerwona
lub

Mieszane sałaty z kozim serem, winogrona, ziołowe grzanki

ZUPY

Rosół z perliczki, pierożki z warzywami
lub

Krem ze skorzonery, kluseczki z bryndzą i pietruszką
lub

Krem z ogórków kiszonych z wędzonym pstrągiem
lub

Chłodnik z pomidorów malinowych, lody bazyliowe

DANIA GŁÓWNE

Pół kaczki pieczonej, gratin, faszerowana cukinia
lub

Wołowina duszona w soku z aronii, puree chrzanowe, warzywa
lub

Prasowany kurczak zagrodowy, babka ze szpinaku, pappardelle z warzyw

DESER

Truskawka, galaretka z amaretto, gorzka czekolada, ciastko waniliowe
lub
Pączki czekoladowe z serem dojrzewającym, sorbet jabłkowy
lub
Beza, śmietana, owoce

PAKIETY DODATKOWE

Pakiet napojów bezalkoholowych 25zł/os (do 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna
soki owocowe

Pakiet napojów bezalkoholowych 30zł/os (powyżej 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

Bufet owocowo-słodki - 30zł/os

Kompozycja owoców sezonowych Kruche ciasteczka, mini babeczki z owocami

Pakiet ciast - 25zł/os

Szarlotka, sernik, miodownik

Tort – 25zł/os 100g/os

Dostępne smaki Ambasador, Brzoskwiniowy, Czarny Las, Orzechowy, Czekoladowy, Czekoladowy z wiśniami, Kokosowo-kawowy, Truskawkowy, Makowy, Gruszkowy, Ananasowy

Bufet zimny – 55zł/os

Kompozycja pieczonych mięs i polskich wędlin tradycyjnych
Paszтет wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką
Galaretki drobiowe z groszkiem zielonym
Śledzie w śmietanie z cebulą
Marynowany pstrąg w koperze na liściach rukoli
Deska serów

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem
Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni
Marynaty polskie
Świeże warzywa z dipami
Mini tarty o różnych smakach
Zimne sosy: chrzanowy, tatarski, żurawinowy

lub

Kompozycja pieczonych mięs i polskich wędlin tradycyjnych na półmisku - 105 PLN/ 500 g

Deska serów tradycyjnych i zagrodowych - 105 PLN/ 500 g

Pieczywo naszego wypieku - 8 PLN/ 200 g (1 koszyczek)

ALKOHOL:

Wino domu białe i czerwone – 70zł/but
Wódka Wyborowa – 60zł/ but
Wódka Baczewski - 70 zł/but
Piwo lane, jasne – 12zł/05l
Piwo butelka 0,5 – 14zł