



UROCZYSTY OBIAD

2022

MENU I

185 zł /os

PRZYSTAWKA

Mieszane sałaty, marynowana gruszka , cieciora, kolendra, vinaigrette VEG
lub

Wędzony pstrąg, marynowany burak, rukola, zioła
lub

Pasztet wieprzowo-wołowy, chałka, sos żurawinowy, 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, pieczone warzywa sezonowe
lub

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

DESER

Sernik z bakaliami, sorbet malinowy
lub

Parfait truskawkowe, ciastko czekoladowe, owoce
lub

Tarta z jabłkami, lody cynamonowe

MENU II

230zł /os

PRZYSTAWKI

Marynowany karczek 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 z białych warzyw, kluseczki z bryndzą i pietruszką, oliwa ziołowa
lub

Krem z ogórków kiszonych z wędzonym pstrągiem
lub

Chłodnik z pomidorów malinowych, lody bazyliowe

DANIA GŁÓWNE

Pół kaczki pieczonej, gratin, kapusta czerwona duszona w przyprawach korzennych
lub

Wołowina pieczona w soku z aronii, puree chrzanowe, warzywa sezonowe
lub

Rolada z kurczaka zagrodowego z suszonymi pomidorami, 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 30zł/os (do 4 godzin)**

Kawa, herbata, woda mineralna

soki owocowe

Pakiet napojów bezalkoholowych 35zł/os (powyżej 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna,

soki owocowe

Bufet owocowo-słodki - 40zł/os (200gr)

Kompozycja owoców sezonowych, mini babeczki z owocami, musy czekoladowo –owocowe

Pakiet ciast - 35zł/os (150gr)

Jabłecznik , sernik, miodownik

Tort – 30zł/os (100g/os)

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

Bufet zimny – 70zł/os

Kompozycja pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin z naszej wędzarni

Pasztet wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką, grzanka , powidła

Galaretki wieprzowe z groszkiem zielonym i marchewką , ocet jabłkowy

Śledzie z grzybami , sos curry

Marynowany pstrąg w koprze na liściach rukoli

Deska serów
Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem
Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni
Śliwki w boczku
Świeże warzywa z dipami
Mini tarty o różnych smakach (z serem kozim, z perliczką , warzywami)
Zimne sosy: chrzanowy, tatarski,

lub

Kompozycja pieczonych mięs i polskich wędlin tradycyjnych na półmisku - 125 PLN/ 500 g

Deska serów tradycyjnych i zagrodowych - 125 PLN/ 500 g

Pieczywo naszego wypieku - 12 PLN/ 200 g (1 koszyczek)

Mało czosnkowe z solą morską- 15PLN (100gr)

ALKOHOL:

Wino domu białe i czerwone – 75zł/but
Wódka Wyborowa – 65zł/ but
Wódka Baczewski - 75 zł/but
Piwo lane, jasne – 15zł/05l
Piwo butelka 0,5 – 16zł