



UROCZYSTY OBIAD

2023

MENU I

w cenie 190zł/os

(proszę wybrać 1 przystawkę , 1 zupę , 1 danie główne , 1 deser)

PRZYSTAWKA

Tatar z pieczonych warzyw, 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 białych warzyw, prażony por , słonecznik , oliwa
lub
Consommé , warzywa julienne , zioła , kluska makaronowa

DANIE GŁÓWNE

Kurczak supremekukurydziany w sosie szałwiowym, ziemniaki, marchewka z pomarańczą i kardamonem

lub

Polędwiczki wieprzowe w sosie piwnym, zapiekanka ziemniaczana, pieczone warzywa sezonowe

lub

Sezonowe warzywa zapiekane w cieście francuskim, kuskus z kalafiolem, sos maślane curry

DESER

Sernik z bakaliami, sorbet malinowy

lub

Parfait truskawkowe, ciastko czekoladowe, owoce

lub

Prażone jabłka w kruchym cieście, lody cytrynowe

MENU II

w cenie 285zł/os

PRZYSTAWKI

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

lub

Tatar ze śledzia bałtyckiego, roszponka, marynowane pikle, cebula czerwona

lub

Mieszane sałaty z kozim serem, winogrona, ziołowe grzanki

ZUPY

Rosół z perliczki, lane kluseczki pietruszkowe

lub

Krem z ogórków kiszonych z wędzonym pstrągiem

lub

Bulion z pomidorami i warzywami sezonowymi i lubczykiem, makaron szpinakowy

DANIA GŁÓWNE

Konfitowane udko kaczki, gratin ziemniaczany, kapusta czerwona duszona w przyprawach
korzennych, sos pieczeniowy

lub

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

Rolada indyka z suszonymi pomidorami, babka ze szpinaku, pappardelle z warzyw

DESER

Torcik biszkoptowy, krem owocowy, migdał

lub

Pączki czekoladowe z serem dojrzewającym, sorbet jabłkowy

lub

Beza, śmietana, owoce

PAKIETY DODATKOWE

Pakiet napojów bezalkoholowych

40zł/os

(do 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna

soki owocowe

Pakiet napojów bezalkoholowych

45zł/os

(powyżej 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna,

soki owocowe

Tort

od 35zł/os (130g/os)

Przykładowe smaki: Ambasador, Brzoskwiniowy, Czarny Las, Orzechowy, Czekoladowy, Czekoladowy

z wiśniami, Kokosowo-kawowy, Truskawkowy, Makowy, Gruszkowy, Ananasowy

(Inne smaki oraz dekoracje tortów do uzgodnienia podczas spotkania organizacyjnego)

Bufet zimny/ słodki

STANDRARD

80zł/os

Kompozycja pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin z naszej wędzarni

Pasztet wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką, grzanka , powidła

Śledzie z grzybami , sos curry

Deska serów

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni

Świeże warzywa z dipami

Mini tarty o różnych smakach (z serem kozim, z perliczką , warzywami)

Zimne sosy: chrzanowy, tatarski

Pieczywo

Kompozycja owoców sezonowych

Mini babeczki z owocami

Sernik

Bufet zimny/ słodki PREMIUM

105zł/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

Marynowany pstrąg w koprze na liściach rukoli

Deska serów

Śliwki w boczku

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni

Mini tatar z pomidora

Mini tarty o różnych smakach (z serem kozim, z perliczką , warzywami)

Zimne sosy: chrzanowy, tatarski

Pieczywo naszego wypieku , masło

Kompozycja owoców sezonowych

Mini babeczki z owocami

Musy czekoladowo –owocowe

Jabłecznik

Sernik

Miodownik

Kompozycja pieczonych mięs i polskich wędlin tradycyjnych na półmisku- 160 PLN/ 500 g

Deska serów tradycyjnych i zagrodowych - 160 PLN/ 500 g

Pieczywo naszego wypieku - 17 PLN/ 200 g (1 koszyczek)

Mało czosnkowe z solą morską- 17PLN (80gr)

Przykładowe alkohole:

Wino domu białe i czerwone – 85zł/but

Wódka Wyborowa – 90 zł/ but

Wódka Baczewski - 100 zł/but

Piwo butelka 0,5 – 16zł

Podane ceny są cenami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej