



MENU BANKIETOWE 2023

DINNER MENU 2023

MENU 165 PLN

Please select one soup/starter, main course and dessert

ZUPA /PRZYSTAWKA

SOUP /STARTER

Krem z sałaty masłowej, kwaśna śmietana, oliwa paprykowa VEG

Cream of lettuce soup, sour cream, paprika olive oil VEG

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

Broth with tomatoes, seasonal vegetables and lovage, spinach noodles

Carpaccio z marynowanego buraka w occie truskawkowym, prażone orzechy laskowe, ser kozi,
jabłko VEG

Beetroot carpaccio with strawberry vinegar, roasted hazelnuts, goat cheese, apple VEG

Tatar z pstrąga, marynowany ogórek, cebula czerwona, majonez kolendrowy, limonka

Trout tartare, pickled cucumber, red onion, cilantro mayonnaise, lime

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

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

Pork tenderloin in beer sauce, potato gratin, butter roasted cauliflower

Pierś z kurczaka zagrodowego, gołąbek z ryżem i warzywami, marchewka, sos szałwiowy

Free range chicken breast, stuffed cabbage roll with rice and vegetables, carrot, sage sauce

Filet z dorsza w cieście cydrowym, babka ryżowa, warzywa, sos cytrynowy

Cod fillet in cider pie, rice cake, vegetables, lemon sauce

Curry wegetariańskie z batatem, kalafiorem, mlekiem kokosowym i orzechem nerkowca

Vegetarian curry with sweet potato, cauliflower, coconut milk and cashew nut

DESERY / DESSERTS

Biskopt cytrynowy, krem waniliowy, owoce

Lemon sponge cake, vanilla cream, fruit

Kompozycja lodów i sorbetów, kruszonka kakaowa, owoce

Selection of ice cream and sorbets, cocoa crumble, fruit

Beza malinowa, krem kawowy

Raspberry meringue, coffee cream

Woda mineralna / **Mineral water**

MENU 205 PLN

Please select one soup/starter, main course and dessert

ZUPY/PRZYSTAWKI

SOUP / STARTER

Żurek na serwatce z białą kiełbasą i ziemniakami

Traditional sour rye soup with white sausage and potatoes

Krem z pasternaka z kluseczkami buraczanymi VEG

Cream of parsnip with beetroot dumplings VEG

Mieszane sałaty z jajkiem zielononóżki wolno gotowanym, pomarańczami i miętą VEG

Mixed greens with a green-legged partridge hen egg, oranges and mint VEG

Galaretka z nóżek wieprzowych, pickle, piana z wasabi

Pork aspic, pickles, wasabi foam

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Wołowina duszona w czerwonym winie, puree chrzanowe, pappardelle z marchewki

Beef braised in red wine, horseradish potato puree, carrot pappardelle

Rolada z perliczki ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, kluski śląskie, warzywa

Guinea fowl roulade with spinach and dried tomatoes, Silesian dumplings, vegetables

Filet z pstrąga, soczewica, szpinak, salsa ziołowa

Trout fillet, lentils, spinach, herb salsa

Risotto z groszkiem zielonym z grillowanym serem halloumi i oliwą bazyliową VEG

Risotto with green peas, grilled halloumi cheese and basil olive oil VEG

DESERY / DESSERTS

Ciastko migdałowe, krem malinowy, beza

Almondcake, raspberry cream, meringue

Sernik z białą czekoladą, konfitura wiśniowa

Cheesecake with white chocolate, cherry jam

Parfait kakaowe, sos truskawkowy

Cocoa parfait, strawberry sauce

Woda mineralna / **Mineral water**

MENU 255 PLN

Please select one soup, main course and dessert

PRZYSTAWKI PODANE WIELOPORCJOWO NA STÓŁ

STARTERS SERVED ON PLATTERS

Pasztet cielęcy, konfitura żurawinowa, brioszka

Veal pate, cranberry jam, brioche

Śledź korzenny, galaretkę jabłkowa, cebula, kwaśna śmietana

Herring, apple jelly, onion, sour cream

Salaty, rukola, ser kozi, winogron, zioła, sos cytrusowy VEG

Lettuce, arugula, goat cheese, grapes, herbs, citrus sauce VEG

Grzanka ziołowa, awokado, granat, bryndza VEG

Toast, avocado, pomegranate, sheep's cheese

ZUPY

Rosół z pieczonej perliczki i pierożkami warzywnymi z kolendrą

Broth of guinea fowl and vegetable dumplings with cilantro

Krem z białych warzyw z imbirem, kluseczki marchewkowe

Cream of white vegetables with ginger, carrot dumplings

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki, kluska leniwa, cukinia, marchew marynowana w pomarańczach, sos waniliowy

Duck breast, cheese dumpling, zucchini, carrot marinated in oranges, vanilla sauce

Schab z dzika, boczek złotnicki, burak, kalarepa, zapiekanka ziemniaczana sos tymiankowy

Wild boar loin, "Złotnicki" bacon, beetroot, kohlrabi, potato gratin, thyme sauce

Filet z sandacza, szpinak, puree marchewkowe, sos szafranowy

Zander fillet, spinach, carrot puree, saffron sauce

Pieczarkowe racuchy, puree z papryki, marynowany ogórek w tabasco i w occie jabłkowym

Mushroom pancakes, paprika puree, cucumbermarinated in Tabasco and apple cider vinegar

DESERY

Słony karmel, marakuja, ciastko pomarańczowe

Salted caramel, passion fruit, orange cake

Paczki czekoladowe, kozi ser, sos malinowy

Mini chocolate doughnuts, goat cheese, raspberry sauce

Woda mineralna / **Mineral water**

NAPOJE BEZALKOHOLOWE DODATKOWO PŁATNE

Kawa, herbata / Coffe or tea / 15 zł/

lub

Pakiet napojów bezalkoholowych I

30zł/os (do 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna

Pakiet napojów bezalkoholowych II

40zł/os (do 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna

soki owocowe