



UROCZYSTY OBIAD

2025

MENU I

w cenie 235zł/os

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

PRZYSTAWKA

Ser kozi , marynowany burak, gruszka, sos balsamiczny veg
Lub

Mus z pstrąga , blin żytni, kwaśna śmietana, sos z buraka, rukola, oliwa ziołowa
lub

Marynowany indyk w ziołach , zielone sałaty, pesto bazyliowe, pomidor koktajlowy, pomarańcza

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu
lub

Krem z pora , prażony słonecznik, oliwa pietruszkowa
lub

Consommé z pomidorów , makaron naleśnikowy, zioła

DANIE GŁÓWNE

Kurczak kukurydziany w szynce parmeńskiej ,sos ziołowy , ziemniak hasselback, sezonowe
warzywa karmelizowane

lub

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym , kopytka szpinakowe , marchewka baby, kardamon
pomarańcz

lub

Gratin z batata, grillowana sałata rzymska, salsa z pomidorów z limonką i miętą, warzywa ,
marynowane tofu veg

DESER

Sernik z białą czekoladą , sorbet malinowy, kruszonka

Lub

Torcik bezowy z kremem karmelowym, owoce

lub

Biszkopt czekoladowy, marakuja, lody palone masło

MENU II

w cenie 295zł/os

PRZYSTAWKI

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

Lub

Łosoś marynowany w kolendrze z kwaśną śmietaną i kawiozem z czarnej porzeczki, blin na słono

lub

Roladka z cukinii z twarogiem , mus pomarańczowy , orzechy włoskie, sałata rzymska, pak choi
veg

ZUPY

Bulion z kaczki , pierożki z wołowiną, chrupiące warzywa, pietruszka

lub

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową

lub

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo, słonecznik prażony

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń cielęca w kremowym sosie kurkowym , dyniowe kluski śląskie ,dziki brokuł lub fasolka
lub

Wołowina duszona w soku z aronii, puree chrzanowe, buraczki marynowane na ciepło
lub

Warzywa w papierze ryżowym , konfitura z czerwonej cebuli, dynia marynowana

DESER

Truskawkowe tiramisu, lody kawowe
lub

Karpátka, mascarpone, owoce
lub

Mus z karmelowej czekolady z marakują, biała czekolada , lody jogurtowe z bezą

PAKIETY DODATKOWE**Pakiet napojów bezalkoholowych****45zł/os**

(do 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna
soki owocowe

Pakiet napojów bezalkoholowych**50zł/os**

(powyżej 4 godzin)

Kawa, herbata, woda mineralna,
soki owocowe

Tort**od 35zł/os (120g/os)**

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

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

Bufet zimny/ słodki**W cenie 115zł/os (300gr/os)**

(cena zawiera 12 wybranych elementów bufetu, każdy kolejny +10zł/os)

Dojrzewające wędliny, pasztet z boczkiem, wędliny z wędzarni
Galaretki z perliczki z groszkiem i marchewką
Podwędzane krewetki z salsą z ananasa i tabasco
Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i rokula
Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata
Krucze babeczki z musem z wędzonego pstrąga
Śledzie z rodzynkami, jabłkiem, kwaśna śmietana
Sałatka z selerem naciowym, żurawina, marynowany kurczak
Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pieczoną papryką, kukurydzą, sałata
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem
Sałatka cesar
Deska serów zagrodowych i europejskich
Śliwki w boczku
Mini tarty o różnych smakach (z serem, warzywami, pieczona kaczka)
Sosy (tatarski, chrzanowy)
Chrupiące warzywa z sosem serowym
Babeczki z owocami
Muffinki czekoladowe , borówki
Jabłecznik
Tiramisu
Sernik z białą czekolada
Pieczywo naszego wyrobu

Przykładowe alkohole:

Wino domu białe i czerwone – 95zł/but

Wódka Wyborowa – 95 zł/ but 0,5

Wódka Baczewski - 125 zł/but 0,5

Jack Daniels -185zł/but 0,5

Piwo butelka 0,5 – 18zł

Podane ceny są cenami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej