



UROCZYSTY OBIAD

2026

MENU I

w cenie 240zł/os.

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

PRZYSTAWKA

Ser kozi, marynowany burak, gruszka, winegret jeżynowy, sałata veg

lub

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

lub

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

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu

lub

Krem z cukinii, prażony słonecznik, oliwa pietruszkowa

lub

Consommé cebulowe, kluska serowa, zioła

DANIE GŁÓWNE

Kurczak z kostką, sos ziołowy, ziemniak hasselback, sezonowe warzywa karmelizowane

lub

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

lub

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

DESER

Sernik baskijski, sorbet pomarańczowy, kruszonka

lub

Torcik bezowy z kremem karmelowym, owoce

lub

Biszkopt czekoladowy, marakuja, lody słony karmel

MENU II

w cenie 295zł/os.

PRZYSTAWKI

Marynowany półgęsek 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 pistacjowe, sałata rzymska,
rukola *veg*

ZUPY

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

lub

Zupa borowikowa z truflą ziemniaczaną i oliwą

lub

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo, słonecznik prażony

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń cielęca w kremowym sosie grzybowym, 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

Ciasto marchewkowe, krem śliwkowy, gorzka czekolada

lub

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

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

Torty

Jasny biszkopt, krem śmietankowy, owoce i prosta dekoracja - **33zł/porcja** 120 gr

Jasny/ciemny biszkopt, do wyboru: frużelina lub żelka, owoce, chrupka, kremy (2 przełożenia),
prosta dekoracja **35zł/ porcja** 120gr

(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 rukola

Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata

Kruche 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 cezarska

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 czekoladą

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 -190zł/but 0,5

Piwo butelka 0,5 – 20zł

Podane ceny są cenami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej