

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA I:

PRZYSTAWKA:

- Pasztet domowy z żurawinowym akcentem

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa, kluski śląskie, modra kapusta

DESER:

- Szarlotka z sosem wiśniowym

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

99 zł / osoba

PROPOZYCJA II:

PRZYSTAWKA:

- Tatar z wędzonego łososia na chrupiącym chlebie

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

- Podudzie z indyka zapiekane z warzywami, purée ziemniaczano-szpinakowe, buraki na słodko

DESER:

- Szarlotka z sosem wiśniowym

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

107 zł / osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA III:

PRZYSTAWKA:

- Sałatka z pieczonym burakiem i serem kozim

ZUPA:

- Krem z białych warzyw z chipsem z pora

DANIE GŁÓWNE:

- Nóżka z kaczki, ziemniaki pieczone, kompozycja chrupiących sałat z serem feta i sosem vinaigrette

DESER:

- Szarlotka z sosem wiśniowym

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

129 zł / osoba

PROPOZYCJA IV:

PRZYSTAWKA:

- Łosoś gravlax z crostini, kumkwatem i sałatką z wodorostów- wakame

ZUPA:

- Krem z pomidorów z mozzarellą

DANIE GŁÓWNE:

- Podudzie z indyka zapiekane z warzywami, purée ziemniaczano-szpinakowe, buraki na słodko

DESER:

- Fondant czekoladowy z ciastkiem kakaowym i marakują (dla maksymalnie 50 osób)

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

143 zł / osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA V:

PRZYSTAWKA:

- Łosoś gravlax z crostini, kumkwatem i sałatką z wodorostów- wakame

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wołowa, kluski śląskie, modra kapusta

DESER:

- Panna cotta kakaowa z coulis z mango

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

148 zł / osoba

PROPOZYCJA VI:

PRZYSTAWKA:

- Łosoś gravlax z crostini, kumkwatem i sałatką z wodorostów- wakame

ZUPA:

- Krem z dyni z pestkami i oliwą

DANIE GŁÓWNE:

- Konfitowane udko z kaczki, szpece, sałatka z buraków z chrzanem

DESER:

- Fondant czekoladowy z ciastkiem kakaowym i marakują (dla maksymalnie 50 osób)

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

153 zł / osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA VII:

PRZYSTAWKA:

- Carpaccio z combra jelenia, marynowane kurki z sosem chutney i brzoskwiniami

ZUPA:

- Krem z brokułów

DANIE GŁÓWNE:

- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką z serem feta

DESER:

- Crème brûlée z karmelem i owocami

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

192 zł / osoba

PROPOZYCJA VIII:

PRZYSTAWKA:

- Carpaccio z combra jelenia, marynowane kurki z sosem chutney i brzoskwiniami

ZUPA:

- Krem z borowików

DANIE GŁÓWNE:

- Policzki wołowe w sosie chrzanowym i aksamitnym puree z pieczonego selera i kompozycją sałat

DESER:

- Sernik z sosem owocowym

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

199 zł / osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA IX:

PRZYSTAWKA:

- Carpaccio z combra jelenia, marynowane kurki z sosem chutney i brzoskwiniami

ZUPA:

- Wołowe consomme z frytowanym camembertem, lubczykami cielęcymi pierożkami

DANIE GŁÓWNE:

- Udko z królika w śmietanie z zielonym groszkiem, kluseczki dyniowe lub szpinakowe, buraczki z chrzanem

DESER:

- Śląska szpajza z musem czekoladowym i melonem w miodzie

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

205 zł / osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

MENU ŚLĄSKIE:

PRZYSTAWKA:

- Pasztet domowy z żurawiną

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wołowa, kluski szare, modra kapusta

DESER:

- Sernik z sosem owocowym

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

150 zł / osoba

MENU WIELOPORCJOWE

ZUPA:

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

(2 kawałki mięsa na osobę)

- Rolada wołowa
- Udko z kaczki
- Pieczeń ze schabu faszerowana szpinakiem

DODATKI:

- Czerwona kapusta
- Kapusta biała z koperkiem
- Buraczki tarte
- Mix sałat z vinegretem
- Kluski
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

DESER:

- Szarlotka z sosem wiśniowym

NAPOJE: (gratis)

- Kawa, herbata
- Woda niegazowana z cytryną do obiadu

192 zł / osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

ZIMNA PŁYTA I:

- Mięsa pieczone
- Półmisek wędlin
- Jaja na sosie tatarskim
- Tymbaliki drobiowe
- Selekcja serów z owocami i bakaliami
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka jarzynowa
- Śledzie smakowe
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Kulki rybne w zalewie słodko kwaśnej
- Pieczywo mix
- Masło

125 zł / osoba

ZIMNA PŁYTA II:

- Mięsa pieczone
- Półmisek wędlin
- Selekcja serów z owocami i bakaliami
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z łososiem wędzonym
- Sałatka Caprese z bazylią i pomidorami
- Śledzie smakowe
- Pasztet z dziczyzny
- Paterki ryb wędzonych
- Melon z szynką parmeńską
- Kulki rybne w zalewie słodko kwaśnej
- Smalczyk staropolski z ogórkiem kiszonym
- Pieczywo mix
- Masło

165 zł / osoba

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

CIEPŁA KOLACJA I:

- Żurek staropolski

25 zł / osoba

CIEPŁA KOLACJA II:

- Barszcz z pasztecikiem

28 zł / osoba

CIEPŁA KOLACJA III:

- Strogonof z ciepłą bułeczką

32 zł / osoba