

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Wybór przystawek zimnych podanych do stołu lub w formie bufetu

Tatar ze śledzia w trzech odsonach
Paszтет z żurawiną
Deska serów i wędlin
Sałatka z grillowanych ziemniaków z oliwkami, anchois i karczochami
Hummus z tapenadą i twarogiem z nowalijkami
Masła smakowe oraz oliwa smakowa i ocet balsamiczny z Modeny
Pieczywo wielozziarniste

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami
i kompresowanym ogórkiem
lub
Halibut z razową panierką, krokietem ziemniaczanym,
grillowanymi warzywami i sałwą pomidorową

Wybór deserów podanych do stołu lub w formie bufetu

Owoce sezonowe
Sernik
Szarlotka

Zupa

Rosół królewski z makaronem
lub
Krem z pomidorów z listkami świeżej bazylii

Danie dla dzieci

Makaron spaghetti z sosem pomidorowym
lub
Panierowane sznycelki z kurczaka z opiekany
ziemniakami i surówką z marchwi

Pakiet napojów

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Domowa lemoniada i mrożona herbata (w sezonie wiosenno-letnim)
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

W CENIE 155 PLN
BRUTTO ZA OSOBĘ

Lody rzemieślnicze

trzy gałki lodów
różne smaki do wyboru
10 zł brutto za osobę

Specjalna cena na wino domowe

Wino białe:
Nos Racines Sauvignon Blanc (Francja)
Wino czerwone:
Nos Racines Merlot (Francja)
65 zł brutto za butelkę

PEATNE DODATKOWO

Rabat 20% na pozostałe wina z karty menu
Rabat 15% na pozostałe napoje alkoholowe i bezalkoholowe z karty menu
Czas trwania przyjęcia - do 4 godzin

MENU I

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Wybór przystawek zimnych podanych do stołu lub w formie bufetu

Salatka z pieczonych warzyw z twarogiem wędzonym
Smalec z jabłkiem i skwarkami na ciemnym pieczywie z ogórkiem kiszonym
Deska serów i wędlin
Paszтет z żurawiną (wegetariański lub tradycyjny)
Carpaccio z buraka z serem kozim, orzechami i rukolą
Salatka à la grecka
Masła smakowe oraz oliwa smakowa i ocet balsamiczny z Modeny
Pieczywo wieloziarniste

Danie główne

Piersz z kurczaka faszerowana serem z kremowym risotto, piklowanymi warzywami i sosem ziołowym
lub
Łosoś gotowany na parze z pierożkami szpinakowymi i konfiturą pomidorową

Wybór deserów podanych do stołu lub w formie bufetu

Owoce sezonowe
Sernik
Szarlotka

Zupa

Rosół królewski z makaronem
lub
Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie dla dzieci

Makaron spaghetti z sosem pomidorowym
lub
Panierowane sznycelki z kurczaka z opiekanymi ziemniakami i surówką z marchwi

Pakiet napojów

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Domowa lemoniada i mrożona herbata (w sezonie wiosenno-letnim)
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

W CENIE 155 PLN
BRUTTO ZA OSOBĘ

Lody rzemieślnicze

trzy gałki lodów
różne smaki do wyboru
10 zł brutto za osobę

Specjalna cena na wino domowe

Wino białe:
Nos Racines Sauvignon Blanc (Francja)
Wino czerwone:
Nos Racines Merlot (Francja)
65 zł brutto za butelkę

PEATNE DODATKOWO

Rabat 20% na pozostałe wina z karty menu
Rabat 15% na pozostałe napoje alkoholowe i bezalkoholowe z karty menu
Czas trwania przyjęcia - do 4 godzin

MENU II

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Wybór przystawek zimnych podanych do stołu lub w formie bufetu

Tatar ze śledzia w trzech odsłonach
 Pasztet z żurawiną (wegetariański lub tradycyjny)
 Deska serów i wędlin
 Łosoś à la gravlax z piklowanym ogórkiem
 Sałatka à la Caesar (z krewetkami lub kurczakiem)
 Hummus w trzech smakach
 Masła smakowe oraz oliwa smakowa i ocet balsamiczny z Modeny
 Pieczywo wieloziarniste

Danie główne

Poliki wołowe z chrzanowo-ziemniaczym purée
 i karmelizowanymi burakami
 lub
 Roladka z dorsza z karmelizowanym porem, sosem
 rakowym i purée z selera

Wybór deserów podanych do stołu lub w formie bufetu

Owoce sezonowe
 Sernik
 Szarlotka
 Mus czekoladowy

Zupa

Rosół królewski z makaronem
 lub
 Zupa vichyssoise

Danie dla dzieci

Makaron spaghetti z sosem pomidorowym
 lub
 Panierowane sznycelki z kurczaka z opiekany
 ziemniakami i surówką z marchwi

Pakiet napojów

Woda gazowana i niegazowana
 Soki owocowe
 Domowa lemoniada i mrożona herbata (w sezonie wiosenno-letnim)
 Kawa z ekspresu
 Wybór herbat
 Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Mirinda)

W CENIE 175 PLN
BRUTTO ZA OSOBĘ

Lody rzemieślnicze

trzy gałki lodów
 różne smaki do wyboru
 10 zł brutto za osobę

Specjalna cena na wino domowe

Wino białe:
 Nos Racines Sauvignon Blanc (Francja)
 Wino czerwone:
 Nos Racines Merlot (Francja)
 65 zł brutto za butelkę

PEATNE DODATKOWO

Rabat 20% na pozostałe wina z karty menu
 Rabat 15% na pozostałe napoje alkoholowe i bezalkoholowe z karty menu
 Czas trwania przyjęcia - do 4 godzin

MENU III