



Menu przyjęcie do 7-8 godzin

ZUPA (jedna do wyboru):

- Krem pomidorowy z ginem, parmezanem i rukolą
- Krem pomidorowy z wędzonym twarogiem i oliwą bazyliową
- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i krewetką (+4zł/os)
- Krem z marchwi z pianą cytrynową
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Krem borowikowy podany z grzankami czosnkowymi (+5zł/os)
- Rosół z makaronem
- Rosół Augsburski
- Consome grzybowe z makaronem
- Borowikowa z grzankami czosnkowymi (+5zł/os)

DANIE GŁÓWNE (2-3 do wyboru):

- Cordon blue (schab z szynką i serem)
- Klasyczny schab
- Sakwa z pieczarką
- Sakwa z boczkiem i oscypkiem
- Polędwiczki wieprzowe sous-vide owinięte boczkiem i faszerowane suszonymi pomidorami oraz mozzarellą
- Polędwiczki wieprzowe sous-vide owinięte boczkiem i faszerowane fetą oraz szparagami
- Polędwiczki wieprzowe sous-vide owinięte boczkiem i faszerowane fetą oraz szpinakiem
- Tradycyjny francuski devolay z masłem
- Filet drobiowy nadziewany mozzarellą
- Filet drobiowy nadziewany szpinakiem i fetą
- Filet drobiowy nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Udka z kurczaka (wytrybowane) faszerowane mięsem mielonym
- Udka z kurczaka (wytrybowane) faszerowane mięsem mielonym i pieczarkami
- Udka po francusku (udko z kurczaka nadziewane, serem oraz musztardą francuską, owinięte boczkiem)
- Pierś z kurczaka sous vide owinięta szynką parmeńską (+5zł/os)
- Karczek z grilla podany z sosem czosnkowym
- Grillowane żeberka wieprzowe
- Pieczony łosoś z bazylią podany w sosie szpinakowym (+10zł/os)
- Dorsz z sosem tatarskim
- Błękitek panierowany





<u>DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO</u> <u>(2 do wyboru)</u>	<u>SURÓWKI DO DANIA GŁÓWNEGO</u> <u>(2-3 do wyboru)</u>
Ziemniaki gotowane z koperkiem	Buraczki na ciepło
Pieczone ziemniaki	Z pekińskiej
Smażone ziemniaki z boczkiem i cebulką	Z białej kapusty
Ryż smażony z warzywami	Wielowarzynna
Frytki	Z czerwonej kapusty
Kulki ziemniaczane	Z kiszzonej kapusty z jabłkiem
Makaron penne z pesto	Marchewka z jabłkiem
	Warzywa gotowane z płatkami migdałowymi i oliwą z oliwek (+2zł/os)
	Mix sałat z warzywami i winogretem
	Mizeria
	Sałatka colesław

DESER (jeden do wyboru):

Sałatka owocowa z gałką lodów waniliowych i polewą czekoladową

Lody waniliowe z malinami na gorąco

Rote Grutze z lodami waniliowymi

Mus truskawkowy z Malibu

Sernik pieczony w niskiej temperaturze (+4zł/os)

Panna cotta kawowa z musem porzeczkowym

Panna cotta kokosowa z musem czekoladowym

Mus czekoladowy z chilli i wiśniami (+4zł/os)



**PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA STOLACH****(Do wyboru wyboru 8 serwowanych na stołach) lub (5 serwowanych na stołach oraz 4 z działu finger food serwowanych na bufecie - dopłata 10zł/os)**

MIĘSA	RYBY
Patera z domowymi pieczeniami, roladami i wędlinami	Śledź w oliwie
Polędwiczka faszerowana brokułami	Śledź z puszką śmietankowym oraz jabłkiem
Schab po Warszawsku sous-vide	Śledź po kaszubsku
Galantyna z kurczaka z wątróbką	Rolmopsy z cebulką
Roladki z szynki ze szparagami (od początku maja do końca czerwca)	Pasta z łosiosia na kruchym cieście
Tatar wołowy z cebulką	Tatar z łosiosia z cebulką
Kaczka z pistacjami i glazurowanymi pomarańczami (+3zł/os)	Rolada z łosiosia (+4 zł/os.)
Pate rozmarynowe na kruchym cieście	Pstrąg faszerowany po Włosku
Indyk z musem z mango i chilli	Pstrąg faszerowany szpinakiem
Rostbef z rukolą oraz sosem kaparowo-chrzanowym	Pstrąg faszerowany na ostro

SALATKI	INNE
Sałatka z kurczakiem w przyprawie gyros (warstwowa)	Tatar z avocado na bagietce
Sałatka grecka	
Sałatka jarzynowa	
Sałatka nicejska	Tortille z kurczakiem
Sałatka pieczarkowa	Tortille z łosiosiem wędzonym (+4 zł/os.)
Sałatka cezara	
Sałatka ziemniaczana z bekonem i kaparami	Deska serów z winogronem
Sałatka wiedeńska z szynką i świeżymi warzywami w sosie śmietanowym	Jajka faszerowane (różnorodnymi pastami)
Sałatka krewetkowa z avocado (+3 zł/os)	
Sałatka waldorf z kurczakiem, winogronem oraz selerem naciowym	
Sałatka tabbouleh z kuskusem, miętą i pomidorami	Tymbaliki drobiowe





FINGER FOOD:

- Mini caprese
- Rolada kozia na ogórku
- Arancini z kozim serem
- Tatar z avocado na bagietce
- Indyk z musem z mango i chilli
- Pierś sous-vide z majonezem curry
- Pate rozmarynowe z sosem cumberland
- Długo pieczony brzuch na konfiturze z czerwonej cebuli
- Tatar wołowy z piklami
- Tortille z kurczakiem
- Tortille z wędzonym łososiem (+4 zł/os.)
- Śledź po kaszubsku
- Matjas na konfiturze z czerwonej cebuli
- Mus z wędzonego pstrąga z kawiolem wasabi w kruchej babeczce
- Pasta z łososia na kruchym cieście
- Rolada z łososia (+4 zł/os.)

DANIE 2 (jedno do wyboru):

- Płonąca Szyńka długo pieczona, serwowana oraz krojona przez naszych kucharzy na sali, kapusta zasmażana, ziemniaki pieczone w ziołach lub kasza pęczak ze słonecznikiem (powyżej 40 osób)
- Szyńka po staropolsku, ziemniaki pieczone w ziołach, kapusta po bawarsku
- Beef Strogonoff
- Schab sous-vide, sos pieczeniowy, kluski śląskie, kapusta czerwona
- Karczek sous vide, sos grzybowy, puree z dzikim czosnkiem, fasolka szparagowa
- Schab po myśliwsku duszony z grzybami, ogórkiem i kluski śląskie
- Schab w orzechach sous vide, sos pieczeniowy, puree gorczycowe, kapusta czerwona
- Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane, grillowane warzywa
- Polędwiczki wieprzowe z sezamem, ryż basmati, orientalna surówka z pekińskiej
- Bitki wołowe, kluski śląskie, buraczki
- Zrazy wołowe, kluski śląskie, buraczki
- Indyk po portugalsku sous vide zapiekany z cukinią, ziemniakami oraz pomidorem
- Pieczeń z dzika w sosie borowikowym z kaszą i kapustą po bawarsku (+8zł/os)
- Filet z kaczki pieczony z karmelizowanymi jabłkami, sosem śliwkowym, ziemniaki pieczone, buraczki na ciepło (+5zł/os)





SŁODKI STÓŁ:

<u>Ciasta</u> <u>(2-3 do wyboru):</u>	<u>Oprócz ciast również:</u>
Sernik	✓ Słodkie babeczki z budyniem i owocami
Jabłecznik	
Rafaello	
Pleśniak z wiśniami	
Jogurtowe z morelami	
Czekoladowe z kremem i wiśniami	
Fantazja czekoladowa	
Drożdżowe ze śliwkami i kruszonką	
Orzechowe	

NAPOJE (bez ograniczeń):

- ✓ Woda niegazowana z cytryną i miętą
- ✓ Soki: pomarańczowy 100%, jabłkowy 100% , Cola, Fanta, Sprite
- ✓ Świeżo mielona kawa z ekspresu, Herbaty Lipton

