



Menu przyjęcie do 7 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>
<input type="checkbox"/> Ziemniaki gotowane z koperkiem	<input type="checkbox"/> Buraczki na ciepło
<input type="checkbox"/> Pieczone ziemniaki	<input type="checkbox"/> Z pekińskiej
<input type="checkbox"/> Smażone ziemniaki z boczkiem i cebulką	<input type="checkbox"/> Z białej kapusty
<input type="checkbox"/> Ryż smażony z warzywami	<input type="checkbox"/> Wielowarzywna
<input type="checkbox"/> Frytki	<input type="checkbox"/> Z czerwonej kapusty
<input type="checkbox"/> Kulki ziemniaczane	<input type="checkbox"/> Z kiszzonej kapusty z jabłkiem
<input type="checkbox"/> Makaron penne z pesto	<input type="checkbox"/> Marchewka z jabłkiem
	<input type="checkbox"/> Warzywa gotowane z płatkami migdałowymi i oliwą z oliwek (+2zł/os)
	<input type="checkbox"/> Mix sałat z warzywami i winogretem
	<input type="checkbox"/> Mizeria
	<input type="checkbox"/> 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)



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

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





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 łososa na kruchym cieście
 - Rolada z łososa (+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
- Połędwiczki 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>
<input type="checkbox"/> Sernik	✓ Słodkie babeczki z budyniem i owocami
<input type="checkbox"/> Jablecznik	
<input type="checkbox"/> Raffaello	
<input type="checkbox"/> Pleśniak z wiśniami	
<input type="checkbox"/> Jogurtowe z morelami	
<input type="checkbox"/> Czekoladowe z kremem i wiśniami	
<input type="checkbox"/> Czekoladowa Delicja	
<input type="checkbox"/> Drożdżowe ze śliwkami i kruszonką	
<input type="checkbox"/> 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

