

MENU

PROPOZYCJE NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

MENU I 110 zł/os

Zupa

Rosół królewski z makaronem

Danie główne (1,5 porcji/os)

Schab tradycyjny na kapuście wiejskiej
Pierś z kurczaka otulona boczkiem na sosie tymiankowym

Dodatki

Ziemniaki z wody
Kluski śląskie z masełkiem

Bukiet surówek

sałatka fresh
kapusta biała
kapusta zasmażana

Napoje zimne - bez limitu

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda
mineralna

Napoje gorące - bez limitu

Kawa i herbata (podawane na szwedzkim stole)

Opcje dodatkowe

Sernik wiedeński, Ciasto czekoladowe, Jabłecznik,
Ciasto z galaretką, Malinowa chmurka 8 zł/os

Inne ciasto wg zamówienia

Tort okolicznościowy dodatkowo płatny wg zamówienia ok 12zł/os

Ciasto we własnym zakresie 3 zł/os (opłata za serwis)
Tort we własnym zakresie 3 zł/os (opłata za serwis)

MENU II 130 zł/os

Zupa

Żur wiejski z jajkiem i kielbasą

Danie główne (2 porcji/os)

Wieżyczki drobiowe nadziewane szpinakiem
i serem feta z sosem kremowym

Schab po cygańsku pod pierzynką pieczarek,
cebulki oraz boczku

Grillowane polędwiczki wieprzowe na sosie
borowikowo-podgrzybkowym

Dodatki

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie z masełkiem

Ziemniaczki pieczone z ziołami

Bukiet surówek

buraczki

surówka z białej kapusty

marchew z ansem

Napoje zimne – bez limitu

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy,
woda mineralna

Napoje gorące – bez limitu

Kawa i herbata + dodatki (podawane na szwedzkim stole)

Opcje dodatkowe

Sernik wiedeński, Ciasto czekoladowe, Jabłecznik,

Ciasto z galaretką, Malinowa chmurka 8 zł/os

Inne ciasto wg zamówienia

Tort okolicznościowy dodatkowo płatny wg zamówienia ok 12zł/os

Ciasto we własnym zakresie 3 zł/os (opłata za serwis)

ZIMNA PŁYTA I 40 zł/os (250g/os)

**Mięsa pieczone i wędzone autorstwa szefa kuchni
serwowane na lustrze/paterach (ok 50g/os z każdego rodzaju)**

Karkówka szpikowana czosnkiem
Schab pieczony na staropolską nutę
Rolada z boczku marynowanego w ziołach
Puszysty pasztecik wieprzowy z nutą żurawiny
Kiełbasa swojska wędzona

Delikatesy stołu serwowane na paterach

Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Mini tortille na dwa smaki z gyrosem i vege
Pieczywo mieszane

ZIMNA PŁYTA II 50 zł/os (300g/os)

**Mięsa pieczone i wędzone autorstwa szefa kuchni
serwowane na lustrze/paterach (ok 50g/os z każdego rodzaju)**

Karkówka szpikowana czosnkiem
Schab pieczony na staropolską nutę
Puszysty pasztecik wieprzowy z nutą żurawiny
Schab adwokacki wędzony z musem chrzanowym
Kiełbasa swojska wędzona
Tymbaliki drobiowe

Delikatesy stołu serwowane na paterach

Sałatka po żydowsku
Sałatka gyros
Śledzik po wiejsku
Deska serów z bakaliami
Pieczywo mieszane

DANIE NA CIEPŁO 16 zł/os

Gulaszowa / Barszcz z krokietem

Alkohole dodatkowo płatne wg zamówienia

- Wyborowa 0.5l 90 zł/but / Absolut 0.5l 100 zł/ but
 - Wino 0,7l 70 zł/but Prosecco 0.7l 70 zł/but
- Przy opcji z własnym alkoholem dopłata 15 zł/os

Oplata za dzieci: do 5 lat bezpłatnie / 6-12 50% ceny