

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PROPOZYCJA I

ZUPA

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

Zupa krem z białych warzyw

Zupa borowikowa z kluseczkami serowymi

Aromatyczny bulion z ręcznie robionymi kotłunami lub makaronem

DANIE GŁÓWNE

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

Eskalopki ze schabu w sosie borowikowym

Schab w sosie pieczeniowym

Grillowany filet z kurczaka ze szpinakiem, zapiekany pod serem mozzarella

Dodatki do wyboru: Ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, ziemniaki puree, zestaw surówek, sałatka wiosenna, bukiet warzyw gotowanych

PATERA MIĘS PIECZYSTYCH

Schab ze śliwką

Karczek pieczony

Boczek faszerowany

ZAKĄSKI ZIMNE

Roladki z cielęciny faszerowane delikatnym musem szpinakowym i paprykowym

Śledź po węgiersku / po góralsku

Tradycyjny schab po warszawsku (kieszień z pieczonego schabu faszerowana musem jajeczno - chrzanowym z dodatkiem masła)

Aromatyczna ryba po grecku

Paszтет w cieście podany z konfiturą z żurawiny w asyście kremu chrzanowego

SALAŃKI

Sałatka gyros

(kapusta pekińska ,filet z kurczaka ,papryka świeża, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula ,jogurt, keczup)

Sałatka jarzynowa

Sałatka prowansalska

(rzodkiewka, sałata, fasolka szparagowa, szynka, pomidor, jajko, śmietana, majonez)

DODATKI I NAPOJE

Ciasto, owoce

Pieczywo jasne i ciemne

Kawa, herbata, Woda mineralna, soki, napoje gazowane

Koszt os. 100 zł/os

PROPOZYCJA II

ZUPA

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

- Krem z pomidorów z grzankami ziołowymi
- Aromatyczny bulion z ręcznie robionymi kołdunami lub makaronem
- Krem z cukinii z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

- Eskalopki z polędwiczek zawijane w boczku podawane z sosem tymiankowym
- Grillowany fileć z kurczaka faszerowany musem z pora w asyście boczku
- Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

Dodatki do wyboru: ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, purre ziemniaczane, gnocchi
wybór sałat z sosem vinaigrette, warzywa gotowane na parze, zestaw surówek sezonowych

PATERA MIĘS PIECZYSTYCH

- Schab z suszoną śliwką
- Karczek pieczony
- Boczek marynowany

ZAKĄSKI ZIMNE

- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i kozim serem
- Tradycyjny schab po warszawsku (kieszęń z pieczonego schabu faszerowana musem jajeczno - chrzanowym)
- Trio śledziowe
- Łosoś marynowany z koprem i cytryną podawany na rozszponce
- Rolada z kaczki z żurawina
- Pasztet w cieście podany w asyście kremu chrzanowego

SAŁATKI

Sałatka gyros

(kapusta pekińska, fileć z kurczaka, papryka świeża, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula, jogurt, keczup)

Sałatka flamandzka

(grostek konserwowy, szynka, pomidor, jajka, majonez)

Sałatka prowansalska

(rzodkiewka, sałata, fasolka szparagowa, szynka, pomidor, jajko, śmietana, majonez)

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

- Gulasz węgierski z wieprzowiny z warzywami podany ze świeżo wypieczoną bagietką
- Strogonow z pieczywem

DODATKI I NAPOJE

- Ciasto, owoce
- Pieczywo jasne i ciemne
- Kawa, herbata, Woda mineralna, soki, napoje gazowane

Koszt os. 125 zł/os

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia podawany z grzanką bazyliową
Soczysty melon w asyście szynki parmeńskiej
Carpaccio z kaczki z sosem żurawinowym na liściach rukoli

ZUPA

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

Zupa szparagowa gamirowana szynką i rozetą koperkową
Aromatyczny bulion z ręcznie robionymi kołdunami lub makaronem
Krem z dyni z aromatycznym imbirem podawany z chrustem z bekonu

DANIE GŁÓWNE

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

Udo gęsie pieczone z sosem śliwkowo - jabłkowym
Sztufada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem w sosie leśnym
Polędwica wieprzowa w sosie borowikowym

Dodatki do wyboru: ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, pure ziemniaczane, gnocchi
wybór sałat z sosem vinaigrette, warzywa gotowane na parze, zestaw surówek sezonowych

PATERA MIĘS PIECZYSTYCH

Schab z suszoną śliwką
Karczek pieczony
Boczek marynowany

ZAKĄSKI ZIMNE

Rolada z kurczaka ze szpinakiem i kozim serem
Tradycyjny schab po warszawsku (kieszęń z pieczonego schabu faszerowana musem jajeczno - chrzanowym)
Trio śledziowe
Łosoś marynowany z koprem i cytryną podawany na rozszponce
Rolada z kaczki z żurawina
Aromatyczna ryba po grecku

SALATKI

Sałatka gyros

(kapusta pekińska ,filet z kurczaka ,papryka świeża, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula ,jogurt, keczup)

Sałatka nowojorska

(seler konserwowy, orzechy, pomarańcza, jabłko, filet z kurczaka, majonez)

Sałatka prowansalska

(rzodkiewka, sałata, fasolka szparagowa, szynka, pomidor, jajko, śmietana, majonez)

DANIE GORĄCE SERWOWANE I

Osebuko wieprzowe
Strogonow wołowy ze świeżo wypieczoną bagietką

DODATKI I NAPOJE

Ciasto, owoce
Pieczywo jasne i ciemne
Kawa, herbata, Woda mineralna, soki, napoje gazowane – nielimitowane

Koszt os. 150 zł/os