



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (SERWOWANE) OD 51 zł/os.

ZUPA

(serwowana lub podawana w wazach - ok 280-300 ml/os.)

Rosół z makaronem domowym, gotowaną marchewką i natką pietruszki 12,-

Krem z pieczonego buraka z regionalnym serem kozim 14,-

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i grzankami ziołowymi 14,-

Barszcz biały z puree z pieczonego ziemniaka, chrustem z bekonu i jajkiem sadzonym 14,-

Caldo Verde- portugalska zupa z jarmużu z kiełbasą chorizo 14,-

Krem grzybowy z razowymi grzankami i kwaśną śmietaną 14,-

Krem z kalafiora z białą czekoladą i chipsem z jarmużu 14,-

DANIE GŁÓWNE

(serwowane, łączna gramatura 400-440g/os.) Jedno danie do wyboru dla wszystkich Gości.

Schab z kością sous-vide w sosie śmietanowo- estragonowym, gratin ziemniaczany, duszona marchewka z chilli i kolendrą 39,-

Pierś z kurczaka kukurydzianego w glazurze miodowo – tymiankowej, puree ziemniaczano- cebulowe, mix warzyw pieczonych 39,-

Grillowana polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym, gnocchi szpinakowe, buraczki z kozim serem 42,-

Tradycyjna rolada wołowa z sosem pieczeniowym, kluski śląskie, modra kapusta 45,-

Polędwiczka z dorsza z sosem cytrynowo – miętowym, kasza bulgur z oliwkami i natką pietruszki, mix sałat z dresingiem musztardowo- miodowym 55,-

Grillowana ośmiornica z pesto pietruszkowym, pieczony ziemniak z czosnkiem i oliwą, grillowane warzywa z kaparami, parmezanem i kolendrą 76,-

Woda mineralna z cytryną wliczona w cenę zestawów.



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (PÓŁMISKOWO)

ZUPA

(serwowana lub podawana w wazach - ok 280-300 ml/os.)

Rosół z makaronem domowym, gotowaną marchewką i natką pietruszki

Krem z pieczonego buraka z regionalnym serem kozim

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i grzankami ziołowymi

Barszcz biały z puree z pieczonego ziemniaka, chrustem z bekonu i jajkiem sadzonym

Caldo Verde- portugalska zupa z jarmużu z kielbasą chorizo

Krem grzybowy z razowymi grzankami i kwaśną śmietaną

Krem z kalafiora z białą czekoladą i chipsem z jarmużu

MIĘSA

(podawane na półmiskach – łączna gramatura 180-250g/os.)

Roladka z kurczaka ze szpinakiem

Kotlet de Volaille (tradycyjny panierowany kotlet z piersi kurczaka nadziewany masłem)

Pieczone udko z kaczki w glazurze miodowo tymiankowej

Tradycyjny kotlet schabowy

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonym pomidorem, zawijana w boczku

Stek z karkówki wieprzowej

Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym

Policzki wołowe z warzywami korzennymi duszone w czerwonym winie

Dorsz w panierce panko z sosem tatarskim

SOSY

(gramatura 50 ml/ os.)

Demi glace, śmietanowo –kaporowy, serowy, żurawinowy, musztardowy

DODATKI

(łączna gramatura 200- 220 g/os.)

Pure ziemniaczane z masłem i kwaśną śmietaną

Pieczone ziemniaki w ziołach

Kluski śląskie lub gnocchi z masłem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kaszotto z kaszy gryczanej lub bulgur z dodatkiem pietruszki

SURÓWKI / WARZYWA

(łączna gramatura 130- 150 g/os.)

Colesław

Surówka z młodej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Salaty ze świeżymi warzywami i winegretem

Modra kapusta z rodzynkami

Duszona marchewka na maśle z imbirem, ostrą papryką, kolendrą

Zasmażana kiszona kapusta z grzybami

Grillowane warzywa w ziołach

Buraczki zasmażane z kozim serem

Młoda kapusta zasmażana (sezonowo)

Woda mineralna z cytryną - wliczona w cenę zestawów

Menu 69,-/os.

(dla wszystkich Gości: 1 zupa, 3 mięsa, 3 dodatki, 3 surówki, 2 sosy)

Dzieci do 4 lat bezpłatnie, od 5 do 10 lat 50% ceny



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



DODATKOWO OFERUJEMY

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowana)

Carpaccio z pieczonego buraka z regionalnym kozim serem i dressingiem 16,-

Wędzona kaczka z sałatą, pieczoną gruszką i żurawiną 18,-

Paszтет z chipsem pszennym, musem żurawinowym i orzechami 16,-

Parfait z wątróbki na pumpniku z chatneyem wiśniowym i groszkiem cukrowym 18,-

DESER

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)

Tiramisu 16,-

Fondant czekoladowy z gałką lodów 16,-

Pasteis de Nata (portugalskie babeczki budyniowe) z gruszką, morelą i kruszonką 16,-

Mus chałwowy z białą czekoladą, krakersem cynamonowym, physalis 16,-

Deser lodowy na gorącym musie malinowym i kruszkonką czekoladową 16,-

BUFET DESEROWY

(2 rodzaje do wyboru)

Szarlotka

Sernik z rosą

Ciasto czekoladowe z kremem

Ciasto marchewkowe z mascarpone

Ciasto ptasie mleczko z galaretką i owocami

Brownie z orzechami

14,-/os.

BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat, mleko, cytryna, cukier biały, cukier trzcinowy

12,-/os.

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy 12,- /1l

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 12,- /0,85l

WINO DOMU

Porta 6 białe lub czerwone (Lizbona, Portugalia) 30,-/0,5l lub 60-/1l

WINO MUSUJĄCE

Picaire Brut Vinicola Del Sarral NV DO Cava (Katalonia, Hiszpania) 100,-/but. 0,75l

Prosecco Spumante Superiore Botter NV DOCG (Veneto, Włochy) 100,-/but. 0,75l

Prosecco Redentore Vino Frizzante (Fossalta di Piave, Włochy) 80,-/but.

Wódka J.A. Baczewski 100,-/but. 0,5l

Wódka Wyborowa 70,-/but. 0,5l

Zapraszamy do zapoznania się z naszą kartą win i pozostałych alkoholi.



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



ZIMNE ZAKĄSKI I

(podawane na półmiskach z pieczywem)

Półmisek mięs pieczystych i wędlin wiejskich

Pasztet staropolski z żurawiną

Galaretka wieprzowa z cytryną

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka capresse z bazylią i kremem balsamicznym

Sałatka z komosą ryżową i warzywami

Sałatka z makaronem orzo, świeżym ogórkiem i szynką

Sałatka tabbouleh, kasza bulgur, natka pietruszki, szczypior, pomidor, oliwa

Sałatka z brokułem, kurczakiem, jajkiem, pomidorem koktajlowym i sosem czosnkowym

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Tatar ze śledzia, konfitura z czerwonej cebuli

Półmisek serów

Jajka faszerowane pastą pieczarkową

Pikle i marynaty

45,-/os. 6 pozycji do wyboru

59,-/os. 8 pozycji do wyboru

ZIMNE ZAKĄSKI II (FINGERFOOD)

(podawane na półmiskach)

Tartinka z pastą z czerwonej fasoli, porem, chili i imbirem - 2szt.

Mini sałatka z marynowaną wołowiną, kaszą bulgur, rukolą i dressingiem musztardowo-miodowym - 1 szt.

Crostini z tatarem z wędzonego łososia, warzywami i koperkiem 2szt.

Samosy z burakiem, kozim serem, orzechami i miętą 2szt.

Tortilla z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem firmowym - 2szt.

Vol-au-vent z kurkami, szpinakiem, cebulą, czosnkiem i papryką - 2szt.

45,-/os

DODATKOWA KOLACJA GORĄCA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana lub podawana na bufecie)

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie koperkowym 16,-

Barszcz czerwony z krokietem 16,-

Gulasz z łopatki wieprzowej z pieczarkami, pieczywo 18,-

Bacalhau a'bras – portugalska zapiekanka z dorszem i ziemniakami 29,-

Żebro wieprzowe z pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą 29,-

Francuski gulasz wołowy na czerwonym winie 29,-

Pierogi z kapustą i mięsem 22,-

Pierogi ruskie 22,-