

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

OFERTA I - 60 zł

- Zupa (1 do wyboru)
- Danie główne (1 do wyboru)
- Deser (1 do wyboru)
- Napoje - woda i soki w dzbankach, kawa, herbata (bez ograniczeń)

OFERTA II - 80 zł

- Przystawka (1 do wyboru)
- Zupa (1 do wyboru)
- Danie główne (1 do wyboru)
- Deser (1 do wyboru)
- Napoje - woda i soki w dzbankach, kawa, herbata (bez ograniczeń)

OFERTA III - 120 zł

- Zupa (1 do wyboru)
- Danie główne (1 do wyboru)
- Deser (1 do wyboru)
- Zimna płyta (do wyboru 4 zakąski na zimno i 2 sałatki)
- Owoce
- Napoje - woda i soki w dzbankach, kawa, herbata (bez ograniczeń)

OFERTA IV - 140 zł

- Zupa (1 do wyboru)
- Danie główne (1 do wyboru)
- Deser (1 do wyboru)
- Zimna płyta (do wyboru 6 zakąsek na zimno i 3 sałatki)
- Owoce
- Kolacja (1 do wyboru)
- Napoje - woda i soki w dzbankach, kawa, herbata (bez ograniczeń)

PROPOZYCJA MENU

Przystawki:

- Tatar śledziowy z chipsem z selera
- Sałatka na liściach szpinaku z komosą ryżową, serem pleśniowym i słonecznikiem
- Kurczak, mozzarella i suszone pomidory w cieście francuskim z dipem z parmezanu

Zupy:

- Bulion z makaronem
- Krem z pieczonego kalafiora z ciecierzycą
- Zupa borowikowa z makaronem
- Krem pomidorowo-paprykowy z grzankami ziołowymi

Dania główne:

- Medaliony polędwiczki wieprzowej z sosem kurkowym podane z ziemniakami opiekany
- Duet karkówki i schabu z sosem pieczeniowym podane z ziemniakami z wody z koperkiem
- Pierożek z indyka faszerowany wieprzowiną podany na sosie z cukinii z talarkami ziemniaczanymi
- Roladki z kurczaka z pieczarkami i serem pieczone w boczku podane z ziemniaczanym puree
- Schab pieczony z sosem musztardowym podany z ziemniakami z wody z koperkiem
- Sola zapiekana z pomidorami podana z ryżem z zielonym groszkiem

Dodatki:

- Zestaw surówek
- Bukiet sałat z sosem vinegrette
- Warzywa gotowane z sosem czosnkowym

Dzieci:

- Panierowane kotleciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchwi
- Naleśniki z serkiem i owocami

Desery:

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Brownie z sernikiem i malinami
- Szarlotka z lodami i bitą śmietaną
- Ciasto z wiśniami

Zimne zakąski:

- Wędliny tradycyjne
- Rolada z indyka z orzechami w galarecie
- Pieczony schab w ziołach
- Staropolski pasztet z żurawiną
- Śliwka wędzona owinięta chrupiącym boczkiem
- Kruche babeczki nadziewane sosem tzatziki i wędzonym łososiem
- Mix jajek faszerowanych pastami smakowymi
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Szparagi zawijane w szynce z dipem z parmezanu
- Tartinki z tatarskim wołowym
- Tatar ze śledzia
- Deska serów z chorizo i bakaliami
- Kotleciki z kalafiora z sosem greckim
- Tortilla z kurczakiem i warzywami

Salatki:

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
- Szpinak podany z mozzarellą, pomidorkami cherry, kukurydzą i słonecznikiem
- Sałatka pieczarkowa
- Sałatka meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, porem, serem żółtym i kukurydzą
- Sałatka z pesto bazyliowym, rukolą i suszonymi pomidorami

Kolacje:

- Barszcz czerwony z roladką pieczarkową
- Bogracz z kluseczkami kładzionymi
- Francuska zupa z pieczarkami i wołowiną

Dodatkowo do menu:

- Fontanna czekoladowa - 1200 zł
- Płonący udziec wieprzowy - 500 zł

Dzieci do lat 4 - 50 % ceny

ZAPRASZAMY