

Szanowni Państwo,

Mamy przyjemność zaprezentować ofertę przygotowaną specjalnie z myślą o przyjęciach zorganizowanych. Prosimy zapoznać się z bogatym menu, które przygotował nasz Szef Kuchni. Z pewnością wybiorą Państwo potrawy odpowiednie na planowaną uroczystość- w razie jakichkolwiek pytań lub sugestii służymy pomocą.

W proponowanej cenie do wyboru mają Państwo typowy zestaw serwowany, w którym można łączyć dania z zaproponowanej poniżej listy, wszystkie dania przygotowujemy na Państwa indywidualne zamówienie. Prosimy o podanie wybranego menu oraz planowanej liczby Gości na przyjęciu na tydzień przed planowanym przyjęciem.

MENU W CENIE 100 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 0,5L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

MENU W CENIE 140 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
4 RODZAJE PRZEKĄSEK ZIMNYCH
3 RODZAJE SAŁATEK
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 1L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

MENU W CENIE 120 PLN/OS

PRZYSTAWKA
ZUPA
DANIE GŁÓWNE
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 0,5L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

MENU W CENIE 150 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
3 RODZAJE PRZEKĄSEK ZIMNYCH
2 RODZAJE SAŁATEK
PRZEKĄSKA GORĄCA
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 1L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

MENU W CENIE 130 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
3 RODZAJE PRZEKĄSEK ZIMNYCH
2 RODZAJE SAŁATEK
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 1L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

MENU W CENIE 180 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
4 RODZAJÓW PRZEKĄSEK ZIMNYCH
3 RODZAJE SAŁATEK
DESER SEROWANY LUB
CIASTA I OWOCE NA PATERACH
II DANIE GORĄCE
NAPOJE ZIMNE: 1L,
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

Uprzejmie informujemy, iż podajemy jeden rodzaj zupy, dania głównego i deseru dla całej grupy - nie dotyczy dzieci w wieku do 10 lat.

Istnieje możliwość zamówienia tortu w naszej restauracji- smak i dekoracja do uzgodnienia.
Cena tortu od 60 zł/ kg.

Dokonując rezerwacji prosimy o wpłatę zadatku w wysokości minimum 100 zł, jako potwierdzenia rezerwacji terminu. Zadatek pomniejsza wartość Państwa zamówienia.

Ostateczny termin ustalenia menu oraz szczegółów przyjęcia- tydzień przed planowanym przyjęciem lub w środę przed przyjęciem.

Cena zawiera wybrane menu, rezerwację lokalu na 6-7 godzin, nakrycie stołów, element kwiatowy. Cena nie zawiera opłaty serwisowej.

Dla dzieci do lat 10, możliwość wyboru menu indywidualnego, oraz -50% ceny.
Dzieci do lat 3- bez dodatkowej opłaty.

WYBÓR DAŃ:

PRZYSTAWKI:

- Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą i sezamem,
- Tatar z lososia z pieczonym burakiem z oliwą koperkową,
- Roladki z cukinii z białym twarogiem na ostro,
- Carpaccio z piersi kaczki na sałacie,
- Sałata śledziowa z burakiem pieczonym

ZUPY:

- Rosół domowy z makaronem babuni,
- Flaki wołowe,
- Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi,
- Krem z pomidorów pelatti,
- Zupa krem z brokuł z prażonymi migdałami,
- Krem z grzybów borowikowych z tymiankiem,
- Krem z pieczonej papryki,

- Zupa czosnkowa z boczkiem i parmezanem,
- Kremowa zupa z zielonego groszku z chrustem z bekonu.

DANIA GŁÓWNE:

- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą w sosie pomidorowym z czosnkiem i bazylią z ziemniakami opiekanymi i warzywami parowanymi,
- Grillowana pierś z kurczaka na sosie kurkowym, podana na warzywnym risotto,
- Pierś kurczaka podana na sosie śmietanowo- bazyliowym, z mieszanką salat oblaną dressingiem vinegret, z opiekanymi ziemniaczkami lub puree ziemniaczanym,
- Pierś z gęsi na sosie z czarnej porzeczki podana z ziemniakami pieczonymi i buraczkami karmelizowanymi,
- Pierś z kaczki na sosie żurawinowym z surówką z czerwonej kapusty i puree ziemniaczanym,
- Pieczony schab z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami,
- Grillowane polędwiczki wieprzowe na sosie z zielonego pieprzu z warzywami na parze i pieczonymi ziemniakami,
- Grillowana polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku na sosie pieczeniowym z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek,
- Polędwiczka faszerowana mięsem i pieczarkami z dodatkiem natki pietruszki na sosie serowym z ziemniakami opiekanymi i warzywami na parze,
- Rolada wieprzowa nadziewana pieczarkami i szpinakiem na sosie pieczarkowym, z ziemniakami opiekanymi i surówką z białej kapusty,
- Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym z gnocchi i surówką z białej kapusty,
- Pieczony losoś na sosie maślano-cytrynowym z kuskusem i warzywami parowanymi,
- Sandacz na sosie z trawy cytrynowej z puree ziemniaczanym i warzywami parowanymi.

PRZEKĄSKI ZIMNE:

- Wybór mięs pieczonych z chrzanem i żurawiną,
- Pasztet z sosem tatarskim,
- Deska serów,
- Roladki z cukinii z boczkiem i mozzarellą,
- Śledzie pod pierzynką,
- Śledź w trzech smakach,
- Mozzarella z szynką długo dojrzewającą i pesto pietruszkowym,

- Naleśnikowe roladki z paluszkami krabowymi,
- Grillowana cukinia z serem feta, oliwką i suszonym pomidorem,
- Tatar wołowy z piklami i cebulą,
- Rożki z szynki nadziewane sałatką warzywną,
- Naleśnikowe roladki z lososia wędzonego,
- Roladki schabowe z chrzanem,
- Tortilla z marchewką i kurczakiem,
- Tortilla z kurczakiem, warzywami i sałatą,
- Różyczki z lososia wędzonego z musem chrzanowym,
- Tymbaliki wieprzowe lub drobiowe,
- Jaja faszerowane pastami,
- Pieczarki faszerowane

SALATKI:

- Sałatka brokułowa z jajkiem i czerwona fasolą,
- Sałatka grecka z serem feta,
- Caprese - pomidory z mozzarellą i dressingiem pesto,
- Sałatka owocowa,
- Sałata gyros warstwowy,
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka cesar z kurczakiem
- Śledziowa z pieczonym burakiem i jabłkiem,
- Sałatka z selera naciowego,
- Sałatka z makaronu i warzyw sezonowych
- Sałatka ryżowa z tuńczykiem i czerwoną fasolą,
- Sałatka z kurczaka i sezamu z makaronem ryżowym,
- Tajska sałatka z wieprzowiny i warzyw z makaronem sojowym,
- Sałatka ziemniaczana z chrupiącym bekonem,
- Sałatka z wędzona makrelą, szpinakiem, burakiem i jajkiem,

- Salátka szpinakowa z boczkiem,
- Mix salat z avocado, kurczakiem i dresingiem jogurtowo-czosnkowym.

PRZEKAŚKI GORĄCE:

- Pierogi ze szpinakiem i szyjkami rakowymi,
- Pierogi z grzybami i kapustą, mięsem, ruskie,
- Strogonow,
- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim/uszkami/krokietem
- Żurek z białą kielbasa i jajkiem,
- Zupa gulaszowa,
- Tarta z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami,
- Tarta 4 sery,
- Pieczarka w cieście francuskim,
- Francuskie bułeczki z boczkiem, żółtym serem i sosem chili,
- Francuskie bułeczki ze szpinakiem, serem typu feta i suszonymi pomidorami,

DESERY SERWOWANE:

- Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną,
- Sernik z gorącymi wiśniami,
- Panna Cotta z leśnymi owocami,
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną,
- Tort (różne smaki i dekoracje),
- Tiramisu.

CIASTA W STOLE:

- Sernik,
- Szarlotka,
- Babeczki z owocami i bitą śmietaną
- Babeczki z karmelem i migdałami,
- Ambasador,
- Królewiec z toffi,
- Ciasto marchewkowe.