

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 160 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 170 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 150 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 200 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, nakrycie i dekorację stołów. 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,
- Placuszki (2 szt.) z lososiem wędzonym z oliwą koperkową,
- Roladki z cukinii z białym twarogiem na ostro,
- Krewetki na sałacie w sosie spicy mango,
- Carpaccio z piersi kaczki na sałacie,

ZUPY:

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

- Krem z pieczonej papryki,
- 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 sałat oblaną dressingiem vinegret, z opiekanymi ziemniaczkami lub puree ziemniaczanym,
- Pierś z kaczki na sosie z czarnej porzeczki z surówką z czerwonej kapusty lub glazurowanymi buraczkami i puree ziemniaczanym,
- Stek wieprzowy z sosem z palonego masła, puree ziemniaczane, kolorowa fasolka,
- 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,
- Kotlet devolay (z masłem/ masłem ziołowym/ serem), opiekane ziemniaczki, lekka surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą,
- Duszona wołowina w sosie winnym, puree pietruszkowe, parowane warzywa,
- Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym z opiekanymi ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty,
- 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,
- 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,
- Naleśnikowe roladki z lososia wędzonego,

- Roladki schabowe z musem chrzanem,
- Tortilla z warzywami i salatami i serem,
- Tortilla z kurczakiem, warzywami i sałatą,
- Półmisek koreczków (camembert z winogronem; gruszka, kaczka, burak),
- Mini- babeczki (serek ziołowy z oliwkami i kielkami; pasta jajeczna z kielkami; ricotta z lososiem i koperkiem),
- Tymbaliki wieprzowe lub drobiowe,
- Jaja faszerowane pastami,
- Pieczarki faszerowane,
- Francuskie bułeczki z boczkiem, żółtym serem i sosem chili,
- Francuskie bułeczki ze szpinakiem, serem typu feta i suszonymi pomidorami.

SALATKI:

- Salatka brokułowa z jajkiem i czerwona fasolą,
- Salatka grecka z serem feta,
- Caprese - pomidory z mozzarellą i dressingiem pesto,
- Salata gyros,
- Mix salat z marchewką, ogórkiem i cebulą, z krewetkami w sosie mango
- Śledziowa z pieczonym burakiem i jabłkiem,
- Amerykańska- salata lodowa, kurczak, grillowany boczek, kukurydza, pomidorki koktajlowe, sos majonezowo- jogurtowy,
- Salatka z kurczaka i sezamu z makaronem ryżowym,
- Salaty z gruszką, burakiem, serem pleśniowym i orzechami,
- Tajska salatka z wieprzowiny i warzyw z makaronem sojowym,
- Salaty z kurczakiem, fetą, makaronem i pomidorkami, w sosie ogrodowym na bazie oliwy,
- Salatka ziemniaczana z chrupiącym bekonem,
- Mix salat z camembertem, gruszką, granetem i orzechem z dressingiem żurawinowym,
- Mix salat z avocado, kurczakiem i dresingiem jogurtowo-czosnkowym.

PRZEKĄSKI GORAĆE:

- Strogonow,
- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim/uszkami/krokietem,
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem,

- Wątróbka w sosie malinowym na świeżych salatach,
- Placuszki po węgiersku,
- Baba ziemniaczana w boczk z peperonata,
- Grillowany ser halloumi na mixie salat z gruszką, z dressingiem żurawinowym,
- Kotleciki z ciecierzycy w sosie z kolorowych papryk.

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 klasyczny, biszkoptowy (różne smaki i dekoracje),
- Tort bezowy (różne smaki).

CIASTA W STOLE (3 do wyboru):

- Sernik,
- Szarlotka,
- Babeczki z owocami i bitą śmietaną
- Babeczki z karmelem i migdałami,
- Ambasador,
- Czekoladowe ciasto marchewkowe.