

*Przedstawiamy przykładowe zestawy menu na przyjęcia  
okolicznościowe.*

*Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.*

*1. Cena 145 zł / osobę + serwis 10 %*

- schab ze śliwką i morelą w winnej galarecie*
- sałatka grecka z fetą i oliwkami*
- śledzie z cebulką i lnianym olejem*
- roladki z polędwiczki ze szpinakiem*
  
- zupa cebulowa z razową grzanką*
  
- grillowany stek z kurczaka w ziołach prowansalskich podany z ryżem  
i pieczonym jabłkiem*
  
- szarlotka z lodami*
  
- kawa, herbata, napoje zimne*

## 2. Cena 155 zł / osobę + serwis 10 %

- łosoś pieczony w sosie jogurtowo – ziołowym
- schab po warszawsku
- mix sałat z kurczakiem, ananasem i sosem balsamicznym
- pasztet z dziczyzny z żurawiną
- jako z szynka na sałatce jarzynowej
  
- kartoflanka borowikowa
  
- polędwiczki wieprzowe nadziewane kabanosem w sosie grzybowym z pieczonym ziemniakiem
  
- puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
  
- kawa, herbata, napoje zimne

### 3. Cena 165 zł / osobę + serwis 10 %

- śledzie w sosie musztardowo – miodowym
- tatar z wołowiny z marynatami z domowej spiżarni
- rolada z kurczaka z bakaliami w maładze
- jajo z szynką podane na sałatce jarzynowej
- deska wędlin tradycyjnie zrobionych
- tortilla z warzywami
  
- zupa krem z białych warzyw duszonych w winie z serowymi grzankami
  
- pstrąg grillowany z warzywami patelni
  
- barszcz czerwony z pasztecikiem
  
- wybór ciast podanych na paterze
  
- kawa, herbata, zimne napoje

#### 4. Cena 175 zł / osobę + serwis 10 %

- pasztet z królika z żurawinową galaretką
- łosoś marynowany w winie i pomarańczach
- cukinia grillowana nadziewana pomidorami suszonymi i bryndzą
- sandacz faszerowany z migdałami i morelą
- sałata z rukolą boczkiem serem pleśniowym i grzankami
- deska serów z owocami
- sałatka brokułowa
  
- gęsie żołądki w śmietanie
  
- żurek z białą kielbasą i jajkiem
- kaczka pieczona z modrą kapustą i ziemniakami
  
- ciasto na paterze
  
- kawa, herbata, napoje zimne bez ograniczeń

**5. Cena 185 zł / osobę + serwis 10 %**

- łosoś pieczony w sosie koperkowym
- tatar z polędwicy
- półmisek mięs pieczystych
- roladki z polędwiczki ze szpinakiem i pomidorami
- śledź z cebulką w aromatycznym oleju
- sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem z dodatkiem selera naciowego
- sałatka brokułowi z migdałami i fetą
- warzywa i pikle
  
- grzyby w śmietanie
  
- krem brokułowy z palonymi migdałami
  
- udko gęsie faszerowane kaszą z buraczkami
  
- flaki
  
- patera różnych ciast, owoce
  
- kawa, herbata, napoje zimne