

*Przedstawiamy przykładowe zestawy menu na przyjęcia
okolnicnościowe.*

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.

1. Cena 160 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 170 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 180zł / 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 190 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 200 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 ananasek 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