



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA



MENU

180 PLN za osobę

DANIE PIERWSZE *(do wyboru)*

- Rosół gotowany na kacze z makaronem i warzywami
- Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE *(na półmiskach, 2 szt./os. dorosła) - 3 rodzaje mięsa do wyboru:*

- Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem i boczkiem w sosie rozmarynowym
- Kacze uda z modrą kapustą i grillowanymi cytrusami.
- Devolaille z masłem i natką pietruszki
- Staropolski kotlet schabowy
- Smażony dorsz w cieście kukurydzianym z bazylią

DODATKI *(5 pozycji do wyboru):*

- Kluski śląskie z sosem pieczeniowym
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Ryż jaśminowy
- Marchewka z groszkiem na ciepło
- Gotowany kalafior z bułką tartą smażoną na maśle
- Surówka z buraczków
- Warzywa grillowane z ziołami
- Mix świeżych sałat z dodatkami

DESER:

- 3 rodzaje ciasta (100g ciasta/os.)

NAPOJE *(do 4h):*

- Kawa, herbata, woda, soki owocowe



MENU

180 PLN za osobę

DODATKOWE INFORMACJE:

- do stolików dla 10 osób i powyżej doliczana jest obowiązkowa opłata serwisowa w wysokości 10% od kwoty końcowego rachunku. Opłata nie obowiązuje w przypadku rezerwacji Sali na wyłączność.
- Obowiązkowa opłata za salę na wyłączność od 1000 PLN obowiązuje przy zamówieniu na min. 20 osób (cena uzależniona jest od ilości osób).
- Zniżka na menu dla dzieci (50% kwoty) stosowana jest dla dzieci do lat 10.
- Opłata korkowa od 40PLN/os.



Zapraszamy do wzbogacenia swojego menu o przystawkę serwowaną indywidualnie, zimne przekąski oraz ciepłą kolację

ZIMNE PRZEKĄSKI (cena zestawu za osobę dorosłą) –
5 pozycji do wyboru- 70 PLN | 8 pozycji do wyboru- 100 PLN

- Miruna w warzywach z cytrusami i ziołami
- Trzy rodzaje serów
- Sakiewki z szynki szwarcwaldzkiej z porem i kukurydzą
- Ciasto Filo z orzechami, gruszką i serem pleśniowym
- Śledź w oleju z żurawiną, podgrzybkami i orzechami laskowymi
- Sałatka Caprese z pomidorów i mozzarelli z pesto bazyliowym
- Sałatka z selera marynowanego, jajek i warzyw
- Paszтет z gęsich wątróbek z konfiturą żurawinową

PRZYSTAWKA (do wyboru)

- Carpaccio wołowe z kremem chrzanowym i różowym pieprzem - 42 PLN/osoba
- Praliny z wędzonego pstrąga w pudrze z papryki z majonezem ziołowym - 26 PLN/osoba
- Carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem, kwaśną śmietaną i olejem lnianym - 26 PLN/osoba

CIEPŁA KOLACJA (do wyboru)

- Barszcz z krokietem - 30 PLN/osoba
- Zupa gulaszowa - 31 PLN/osoba
- Strogonow wołowy z ryżem - 33 PLN/osoba