

Kate & Leopold

Zupa: (jedna do wyboru)

- o Zupa chrzanowa z prażonym boczkiem
- o Krem z zielonego groszku z miętą i grissini parmezanowe
- o Krem z białych warzyw z chipsem z boczku i czarną solą
- o Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- o Rosół z pieczonej kury z makaronem jajecznym
- o Krem z pieczonego buraka z imbirem
- o Francuska cebulowa z grzankami i mozzarellą
- o Solianka

Danie główne (jedno do wyboru)

- o Polędwiczka wieprzowa w sosie z palonego masła i puree z jabłek lub w sosie śmietanowo-kurkowym
- o Policzki wieprzowe w demi glace, słony karmel
- o Zrazy wieprzowe z wędzonym boczkiem
- o Tradycyjny schabowy z pesto z kapusty
- o Karkówka wolno pieczona w sosie miodowo-musztardowym
- o Wołowina po burgundzku
- o Pierś z kurczaka z karmelizowanymi burakami
- o Świeża ryba w cieście piwnym (puree zielonego groszku i sos tatarski)
- o Pieczona ryba z sosem cytrynowym
- o Udko z kaczki confit i demi glace pomarańczowo-miodowy (dopłata 10 zł za porcję)
- o Rolada z kaczki z owocami i kaczymi sercami (dopłata 10 zł za porcję)
- o Policzki wołowe z sosem winno-czekoladowy (dopłata 10 zł za porcję)

Dodatki:

Ziemniaki puree , ziemniaki opiekane,
ziemniaki z wody, kuleczki ziemniaczane, ryż
z warzywami, ryż basmanti, kasza bulgur,
kopytka tymiankowe, puree pietruszkowo-
selerowe, ziemniak granit, babka ziemniaczana

Surówki :

Mix sałat z sosem winegret, colesław,
warzywa na parze, marchew z porem i
jabłkiem, buraczki, pieczone warzywa
korzenne, pieczony brokuł z kalafiolem,
zielona fasolka szparagowa z groszkiem i
pomidorem koktajlowy

Zestaw dziecięcy: Rosół z domowym makaronem i pierś z kurczaka ala kotlet schabowy(nuggets) lub mini burgery z frytkami i mizerią



Kate & Leopold

Kate & Leopold

Bufet słodki :

Minimum trzy rodzaje ciasta lub deser serwowany indywidualnie.

Soki i napoje gorące w cenie.

Cena: 80 zł/os.

Czas trwania rezerwacji do 4h, powyżej dopłata za każdą rozpoczętą godzinę 200 zł.