

Kate & Leopold

Zupa: (jedna do wyboru)

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

Danie główne (dwa do wyboru, drugie wydane na półmiskach wieloporcjowo)

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



Kate & Leopold

Kate & Leopold

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

Po północy:

- Barszczyk z pasztecikiem
- Rosół z pieczonej kury z makaronem jajecznym

Przystawki (dziesięć do wyboru)

Wieprzowina i wołowina:

- Paszтет z sosem chrzanowo-żurawinowym
- Półmisek wędlin pieczonych i wędzonych
- Zwijki z szynki parmeńskiej z ruccolą i suszonym pomidorem
- Zwijki z szynki z musem chrzanowym
- Tatar wołowy (+5 zł od osoby)
- Carpaccio wołowe (+5 zł od osoby)

Drób:

- Galantyna z kaczki z morelą
- Rolada z kurczaka
- Mini szaszłyki z kurczaka z sosem imbirowym
- Mini szaszłyki z wątróbki drobiowej z gruszką
- Paszтет francuski z pistacjami

Ryby:

- Ryba faszerowana
- Tatar z łososia (+5 zł od osoby)
- Ryba po grecku
- Terina z łososia (+5 zł od osoby)
- Śledzik na trzy sposoby
- Rolada ze szpinakiem i łososiem

Wege:

- Jajka faszerowane
- Zwijki z grillowanej cukinii z serem feta
- Szaszłyki z panierowanych oliwek
- Paszтет warzywny
- Ogórkowe kubeczki z humusem
- Półmisek serów

Salatki:

- Klasyczna grecka
- Sałatka z kurczakiem i sosem curry
- Sałatka z łososiem i grejpfrutem
- Mozzarella z pomidorem i bazylią
- Sałatka liście szpinaku z wędzonym boczkiem
- Sałatka z brokuła
- Sałatka z ruccolą i marynowaną gruszką
- Sałatka z ruccolą, serem feta i żurawiną z sosem czosnkowym



Kate & Leopold

Jeżeli masz swoją ulubioną przystawkę, a nie ma jej w menu powiedz.... zawsze zostawiamy miejsce na Wasze pomysły...

Napoje:

- Soki 100 % - 0,5 l/osoba
- Woda niegazowana – 0,5 l/osoba
- Napoje gazowane – 0,5 l/osoba

Bufet słodki :

Ciasta, mini babeczki, owoce, napoje gorące typu kawa i herbata

Dzieci poniżej 3 lat - 35zł /os, a między 3-12 lat za 50 % wartości menu.

Cena: od 220 zł/os.

(piątek, sobota, niedziela)

(w cenie zawarty chlebek, szampan na powitanie oraz winietki)

Dodatkowo za dopłatą polecamy:

Stół wiejski (dania kuchni regionalnej na gorąco tj. kartacze, babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, salceson, smalczyk, kaszanka, słonina, ogórki kiszone, wędliny domowej roboty, palcówka) - 2000 zł (80 osób)

