

ZUPA (jedna do wyboru)

BULION DROBIOWY

z pierożkami

**ZUPA OGÓRKOWA NA
WĘDZONYCH ŻEBRACH**

batat, śmietana, kurkuma,
koperek

KREM Z PORA

chips z boczku, palony por

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

grissini parmezanowe, czarna
sól, oliwa pietruszkowa

ŻUREK NA DOMOWYM

ZAKWASIE

pieczona kiełbasa ,jajko, oliwa
majerankowa

KREM Z DYNI

palone masło, migdały, szałwia

DODATKI:

Ziemniaki puree

Ziemniaki pieczone

Kopytka tymiankowe

Puree pietruszkowo-selerowe

SURÓWKI:

Mix sałat z sosem winegret

Pieczone warzywa

Sałatka Cezar

Warzywa grillowane

Buraczki z pomarańczą

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

POLICZKI WIEPRZOWE

duszone w winie, sos demi-glace

NOGA Z KURCZAKA

glazurowana miodem

ZRAZY WIEPRZOWE

sos pieczeniowy

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA*

sos kurkowy

UDKO Z KACZKI CONFIT**

sos winno-pomarańczowy

FISH&CHIPS

sos tatarski

KARKÓWKA PIECZONA

sos miodowo-musztardowy

ŻEBERKA PIECZONE

sos BBQ

GRILLOWANE WARZYWA

z oliwą pietruszkową

BAKŁAŻAN FASZEROWANY

ZESTAW DZIECIĘCY:

Rosół z makaronem

Mini hamburger wieprzowy

Kotlet drobiowy a la schabowy

Nuggetsy drobiowe

Frytki domowe, pieczone ziemniaki

Chipsy z batata

Ogórek świeży

*dopłata 5 zł za osobę

**dopłata 10 zł za osobę

PRZYSTAWKI (siedem do wyboru)

WIEPRZOWINA I WOŁOWINA:

Pasztet 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*

DRÓB:

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

RYBY:

Ryba faszerowana
Ryba po grecku
Śledzik na trzy sposoby
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

WEGE:

Jajka faszerowane
Zwijki z grillowanej cukinii z serem feta
Pasztet warzywny
Półmisek serów

SALATKI:

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

*dopłata 5 zł za osobę

Jeżeli masz swoją ulubioną przystawkę, a nie ma jej w menu - powiedz.
Zawsze zostawiamy miejsce na Wasze pomysły :)

NAPOJE

Soki 100% - bez limitu

Woda niegazowana - bez limitu

Napoje gazowane - 8 zł/osoba

Alkohol we własnym zakresie - dopłata 120 zł

BUFET SŁODKI

Ciasta - minimum trzy rodzaje

Napoje gorące typu kawa i herbata

Owoce - dopłata 120 zł

Dzieci poniżej 3 lat, korzystają z menu w cenie 35zł/osoba, a między 3-12 lat za 50 % wartości menu.

Dodatkowe danie gorące - dopłata 30 zł od osoby dorosłej

Dania kuchni regionalnej (kiszka, babka ziemniaczana, pierogi, kartacze) - dopłata 30 zł od osoby dorosłej

Cena: 145 zł /os.

Grupa minimalna 25 osób dorosłych.

Czas trwania rezerwacji do 7h, powyżej dopłata za każdą rozpoczętą godzinę 200 zł.

Opłata za opakowania jednorazowe 1,50 zł /szt.

Potwierdzenie ostatecznej liczby osób na 5 dni przed planowanym terminem imprezy