

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, szalwia

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

POŁĘDWICZKA 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

z mozzarellą i cukinią

*dopłata 5 zł za porcję

**dopłata 10 zł za porcję

ZESTAW DZIECIĘCY:

Rosół z makaronem

Mini hamburger wieprzowy

Kotlet drobiowy a la schabowy

Nuggetsy drobiowe

Frytki domowe, pieczone ziemniaki

Chipsy z batata

Ogórek świeży

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:

Rolada z kurczaka
Mini szaszłyki z kurczaka z sosem imbirowym
Mini szaszłyki z wątróbki drobiowej z gruszką

RYBY:

Ryba faszerowana
Ryba po grecku
Śledzik na trzy sposoby
Rolada ze szpinakiem i wędzonym łososiem

WEGE:

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

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 10 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 200 zł

BUFET SŁODKI

- Ciasta - minimum trzy rodzaje
- Owoce - dopłata 200 zł
- Napoje gorące typu kawa i herbata

Dzieci poniżej 3 lat - 45 zł/osoba, a między 3 - 12 lat 115 zł/osoba

Dodatkowe danie gorące - dopłata 40 zł od osoby dorosłej

Dania kuchni regionalnej (kiszka, babka ziemniaczana, pierogi, kartacze) - dopłata 36 zł od osoby dorosłej (dwa do wyboru).

Cena: 175 zł /os.

Grupa minimalna 25 osób dorosłych.
Czas trwania rezerwacji do 7h, powyżej dopłata za każdą rozpoczętą godzinę 200 zł.
Opłata za opakowanie jednorazowe 1,50 zł/szt
Potwierdzenie ostatecznej liczby osób na 5 dni przed planowanym terminem imprezy