

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 (osiem 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 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 z oliwą pietruszkową
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% - 0,5 l/osoba

Woda niegazowana - 0,5 l/osoba

BUFET SŁODKI

Ciasta - minimum trzy rodzaje

Krucze babeczki z owocami

Gofry/Lody (*jedna opcja do wyboru*)

Owoce

Napoje gorące typu kawa i herbata

Cena: 230 zł /os.
Dzieci do 12 roku życia: 135 zł /os.
Dzieci do 3 roku życia: 50 zł/os.

W trakcie trwania przyjęcia zapewniamy opiekę animatora.