

Przyjęcia okolicznościowe

ZUPA JEDNA DO WYBORU

krem dyniowy z chorizo (w sezonie)
krem pomidorowy z grzanką ziołową
krem z pieczonej pietruszki i pralonego jabłka z wędzonym białym serem
krem z selera i gruszki z pestkami dyni

DRUGIE DANIE DWIE PORCIE NA OSOBĘ

filet drobiowy panierowany w migdałach
roladki ze schabu faszerowane serem i pieczarkami
kaczka pieczona z jabłkami w sosie wiśniowym
filet drobiowy faszerowany mozzarellą i szynką szwarcwaldzką
zraz wołowy w sosie
kotlet drobiowy de volaille
roladki z kurczaka nadziewane gorgonzolą i suszonymi pomidorami
ziemniaki z wody, kluski śląskie, ryż smakowy
buraczki zasmażane, kapusta młoda zasmażana,
kalafior, brokuł, marchew w sezamowym maśle
marchewka z mandarynkami, seler w śmietanie z rodzynkami, kapusta biała

DESER JEDEN DO WYBORU

pucharek lodowy
deser z szarych renet z mascarpone

ZIMNA PŁYTA

tatar wołowy, ozorki w galarecie, tarty, swojskie wędliny, deska serów, mięsa pieczone,
salatka jarzynowa, salatka bałkańska, salatka kalafiorowa, salatka capresse

DWA DANIA NA CIEPŁO

barszcz czerwony z krokietem
zurek z białą kielbasą
zupa gulaszowa
flaczki

NAPOJE

sok 1/2l na osobę
woda 1/2l na osobę
kawa, herbaty smakowe bez ograniczeń

ODDATKOWO PŁATNE

wino 55 zł - 135 zł
wódka 0,5 87,50 zł - 100 zł
ciasto - 16 zł
tort - 70/80 zł/kg

* Przewidywany czas przyjęcia 8 godzin
Cena ustalona wg. indywidualnie wybranego menu

