



OFERTA NA JUBILEUSZ,
18-STKĘ,
URODZINY



Propozycja I

139,00 zł/ osobę

Zupa

Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową (200ml)

Dania główne na półmiskach

Roladka z kurczaka faszerowana jarmużem i boczkiem(100g/30g)
Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek (100g)
Połędwiczka wieprzowa z tymiankiem z sosem kurkowym(100g/20g)
Filet z pstrąga posypyany prażonymi migdałami z nutą cytryny (80g)

Sosy

Pieczeniowy
Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)
Opiekane talarki (50g)

Dodatki

Fasolka zielona otulona złocistą bułką tartą(50g/20g)
Surówka z kapusty białej(50g)

Bufet słodki

Babeczki z owocami(50g)
Ciasto bankietowe(50g)

Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)
Plastry wolno pieczonego schabu z majonezem z prażonej cebuli(50g/10g)
Paszтет z pieczonej wieprzowiny z marynowanymi pieczarkami(50g)
Pstrąg w galarecie z cytryną i kawiozem (50g)
Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem (50g)
Pieczywo(40g)
Masło (20g)

Kolacja

Żur staropolski z białą kiełbasą(150ml)

Napoje ciepłe oraz zimne bez ograniczeń

Opłata korkowa 20,00 zł/but.



Propozycja II

155,00 zł/osobę

Zupa

Serowa z grzankami ziołowymi (200ml/20g)

Dania

Roladka z kurczaka faszerowana jarmużem i boczkiem(100g/30g)
Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek (100g)
Połędwiczka wieprzowa z tymiankiem z sosem kurkowym(100g/20g)

Sosy

Pieczeniowy
Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)
Opiekane talarki (50g)

Dodatki

Warzywa gotowane(brokuł, kalafior, marchew)(90g)
Fasolka zielona otulona złocista bułka tarta (50g/20g)

Bufet słodki

Babeczki z owocami (50g)
Ciasto bankietowe(50g)

Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)
Tatar z łososia z sosem sojowym ogórkiem i czerwoną cebulką (30g/10g/10g)
Terrina z szynki wieprzowej z z musztarda francuska i pietruszką(50g)
Sałatka grecka z oliwami (50g)
Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem (50g)
Pieczywo(40g)
Masło (20g)

Bufet gorący

Żur staropolski z białą kiełbasą(150ml)
Pierogi ze szpinakiem i serem pleśniowym(50g)
Szaszłyki z kurczaka z papryką i cukinią (100g)

Napoje ciepłe, zimne niegazowane oraz gazowane w cenie

Opłata korkowa 20,00 zł/but.



Propozycja III

145,00 zł/osobę

Zupa serwowana

Domowy rosół z kluseczkami (200ml/30g)

Dania główne na półmiskach

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką(120g/20g)

Duszone udko kurczaka faszerowane grzybami(100g/20g)

Zraz po staropolsku z cebulka i boczkiem (100g)

Dorsz na maśle koperkowym(80g/20g)

Sosy

Zrazowy

Cytrynowym

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem(100g)

Kasza gryczana z majerankiem (50g)

Dodatki

Surówka z kapusty białej(50g)

Buraczki z chrzanem (50g)

Kapusta czerwona zasmażana z jabłkiem i rodzynkami(50g)

Bufet słodki

Babeczki z owocami(50g)

Ciasto bankietowe(50g)

Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem(50g/20g/20g)

Marynowane klopsiki w occie(50g)

Śledź w śmietanie (50g)

Pasztet z pieczonej wieprzowiny z marynowanymi pieczarkami(50g)

Plater domowych wędlin z dipami i marynatami (60g/20g)

Sałatka warzywna(50g)

Pieczyno(40g)

Masło (20g)

Kolacja gorąca

Barszcz czerwony na wędzonce(150ml)