



## UROCZYSTY OBIAD

### PROPOZYCJE MENU

Podane kwoty są kwotami brutto za osobę.

Czas trwania obiadu – do 3h.

W cenę menu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki – 2 rodzaje

Tort dodatkowo płatny.

### MENU SERWOWANE W CENIE 110 PLN

**Przystawka**

*Pomidory z mozzarellą, bazylią, vinegretem musztardowym i sorbetem balsamicznym*

**Zupa**

*Bulion drobiowy z pierożkami z mięsem i pieczonymi warzywami*

**Danie główne**

*Schab z kością, podany z jajkiem poche, szparagami, młodymi ziemniakami i mizerią*

**Deser**

*Ciasto biszkoptowe z truskawkami, podane z lodami waniliowymi i sosem angielskim*

### MENU SERWOWANE W CENIE 130 PLN

**Przystawka**

*Grillowany kozi ser, podany ze szparagami, nowalijkami i dresingiem z truskawek i zielonego pieprzu*

**Zupa**

*Krem z kalafiora z olejem dyniowym, polikami wieprzowymi i szparagami*

**Danie główne**

*Polędwiczka wieprzowa podana z boczkiem, smażonymi borowikami, purée ziemniaczano-musztardowym, duszonymi młodymi burakami i zielonym groszkiem.*

**Deser**

*Tarta cytrynowa z lodami wiśniowymi, kruchą czekoladą, bezą i pianą z owoców*



## PROPOZYCJE MENU

Podane kwoty są kwotami brutto za osobę.

Czas trwania obiadu – do 4h.

W cenę menu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki – 2 rodzaje

Tort dodatkowo płatny.

### MENU SERWOWANE + ZIMNE ZAKĄSKI W CENIE 140 PLN

#### **Przystawka**

*Tatar z łososia z mixem sałat i nowalijkami z vinegretem balsamicznym*

#### **Zupa**

*Bulion drobiowy z pierożkami z mięsem i pieczonymi warzywami*

#### **Danie główne**

*Smażony filec z kurczaka kukurydzianego z purée selerowym, chutneyem z rabarbaru, parowanym kalafiolem romanesco i sosem miodowo-gorzycowym*

#### **Deser**

*Ciasto biszkoptowe z truskawkami, podane z lodami waniliowymi i sosem angielskim*

#### **Zimne zakąski**

*Pieczone mięsa (karczek z miodem i chilli/polędwiczka wieprzowa w boczku/schab z ziołami)*

*Grillowane warzywa ze szpinakiem, oliwkami i sosem balsamicznym*

*Śledź marynowany w soku z buraka z sałatką z jabłek i pora*

*Caprese (pomidory ze szpinakiem, bazylią, mozzarellą i balsamico)*

*Sałatka grecka*

*Wybór ciast (sernik/szarlotka/brownie)*

### MENU SERWOWANE + ZIMNE ZAKĄSKI W CENIE 160 PLN

#### **Przystawka**

*Tatar z łososia z mixem sałat i nowalijkami z vinegretem balsamicznym*

#### **Zupa**

*Krem z kalafiora z olejem dyniowym, polikami wieprzowymi i szparagami*

#### **Danie główne**

*Policzki wieprzowe z sosem z wędzonej papryki, podane z purée pietruszkowym, duszonymi burakami, kurkami i szparagami*

#### **Deser**

*Tarta cytrynowa z lodami wiśniowymi, kruchą czekoladą, bezą i pianą z owoców*

#### **Zimne zakąski**

*Pieczone mięsa (karczek z miodem i chilli/polędwiczka wieprzowa w boczku/schab z ziołami)*

*Śledź marynowany w soku z buraka z sałatką z jabłek i pora*

*Caprese (pomidory ze szpinakiem, bazylią, mozzarellą i balsamico)*

*Grillowane warzywa ze szpinakiem, oliwkami i sosem balsamicznym*

*Sałata lodowa z fetą, warzywami i arbuzem z sosem jogurtowym*

*Sałatka cesar z kurczakiem, parmezanem i dresingiem z sardeli*

*Wybór ciast (sernik/szarlotka/brownie)*



Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



## PROPOZYCJE MENU

Podane kwoty są kwotami brutto za osobę.

Czas trwania obiadu – do 5h.

W cenę menu wliczone są napoje: kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki – 2 rodzaje

Tort dodatkowo płatny.

### MENU SERWOWANE + ZIMNE ZAKĄSKI W CENIE 175 PLN

#### **Przystawka**

Suszona szynka parmeńska, podana ze szparagami, serem bursztyn i ziołowym sosem aioli

#### **Zupa**

Consomme z gęsi kołudzkiej z ravioli z szynką parmeńską, pieczonymi warzywami i olejem pietruszkowym

#### **Danie główne**

Roladki cielęce faszerowane suszonymi pomidorami i szpinakiem, podane z purée selerowym, młodymi ziemniakami, szparagami, jajem poche i sosem demi glace

#### **Deser**

Tarta cytrynowa z lodami wiśniowymi, kruchą czekoladą, bezą i pianą z owoców

#### **Drugie danie gorące**

Krem z pomidorów podany ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, serem bursztyn i balsamicznym creme fraiche

#### **Zimne zakąski**

Pieczone mięsa (karczek z miodem i chilli/polędwiczka wieprzowa w boczku/schab z ziołami)

Szynka dojrzewająca z melonem, grissini i vinegretem z owoców leśnych

Caprese (pomidory ze szpinakiem, bazylią, mozzarellą i balsamico)

Salatka cesar z kurczakiem, parmezanem i sosem z sardeli

Salatka z arbuzem, serem pleśniowym, plasterkami wędzonej gęsi, pomidorami cherry i dresingiem balsamicznym

Ciasta i tarty

### MENU SERWOWANE + ZIMNE ZAKĄSKI W CENIE 195 PLN

#### **Przystawka**

Grillowany łosoś marynowany w sosie z mango, podany z zielonymi szparagami, rozponką i sosem bernaise

#### **Zupa**

Zupa szparagowa z szyjkami rakowymi, chorizo i pianą z octu winnego

#### **Danie główne**

Roladki cielęce faszerowane suszonymi pomidorami i szpinakiem, podane z purée selerowym, młodymi ziemniakami, szparagami, jajem poche i sosem demi glace

#### **Deser**

Parfait z truskawek, podane z chutneyem z rabarbaru i śliwek, sosem waniliowym i lodami cytrynowymi

#### **Drugie danie gorące**

Zupa gulaszowa z wędzoną papryką, parmezanem i creme fraiche

#### **Zimne zakąski**

Pieczone mięsa (karczek z miodem i chilli/polędwiczka wieprzowa w boczku/schab z ziołami)

Wybór ryb wędzonych (łosoś/pstrąg/halibut) z sosem tatarskim

Grillowane warzywa z kozim serem i rukolą

Caprese (pomidory ze szpinakiem, bazylią, mozzarellą i balsamico)

Salatka z makaronu grandine z pieczoną kaczka, gruszkami, szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem orientalnym z kolendrą i chilli

Salatka z arbuzem, serem pleśniowym, plasterkami wędzonej gęsi, pomidorami cherry i dresingiem balsamicznym

Ciasta, tarty i musy owocowe (czekoladowy/tiramisu/krem kataloński)

Owoce sezonowe (śliwki/truskawki/borówki/arbuz/melony/winogrona)



Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



## MENU DZIECIĘCE W CENIE 50 PLN

### **Zupa (do wyboru)**

Tradycyjny rosół z makaronem i marchewką  
lub

Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną

### **Danie główne (do wyboru)**

Nugetsy z kurczaka podane z pieczonymi ziemniakami i surówką.

lub

Grillowane polędwiczki z kurczaka, podane z ryżem jaśminowy i duszoną marchewką z groszkiem.

### **Deser (do wyboru)**

Wybór sorbetów z owocami

lub

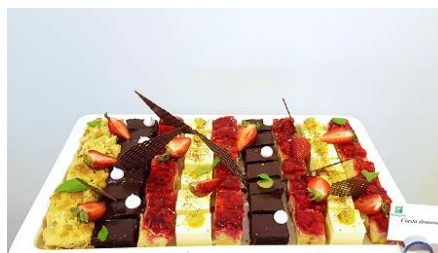
Puchar lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

## NA ŻYCZENIE GOŚCI SERWUJEMY

Sezonowe krojone owoce 12 PLN/os



Ciasta domowe 12 PLN/os



Selekcja musów Szefa Kuchni 15 PLN/os  
(3 rodzaje na osobę tiramisu/czekoladowy/krem kataloński)

