

Menu okolicznościowe I – koszt 140zł/osoba

Zupa

Klasyczna zupa pomidorowa z kluskami lanymi

Danie główne

*Kotlet schabowy z kremowym puree ziemniaczanym i słodką sałatką z ogórków
kiszonych i gorzycy
Sznycelki z kurczaka z frytkami (dzieci)
Surówka z jabłka i marchewki*

Bufet gorący

*Pieczony udziec z indyka z suszonymi owocami i czerwonym winem
Tilapia w sosie limonkowym
Ryż basmati smażony z jajkiem, kminkiem i świeżą miętą
Marchewka z groszkiem*

Bufet zimny

*Talerz wędlin pieczonych i sezonowanych metodą tradycyjną z żurawiną i ćwikłą
Paszтет pieczony w cieście francuskim
Matiasy marynowane w oleju lnianym z goździkami i śliwką suszoną
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z białej kapusty z jabłkiem
Sałatka ziemniaczana z pieczonym boczkiem i szczypiorkiem
Pieczywo i masło w trzech smakach*

Desery

*Owoce filetowane lub sezonowe
Brownie z pastą sezamową
Różana W-zka*

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

Menu okolicznościowe II – koszt 140zł/osoba

Zupa

Rosół ze świeżym lubczykiem i makaronem jajecznym

Danie główne

*Bitki wieprzowe z kaszą gryczaną i gorącymi tartymi burakami
Sznycelki z kurczaka z frytkami (dzieci)
Surówka z jabłka i marchewki*

Bufet gorący

*Pieczone udka z kurczaka w miodzie i sezamie
Paluszki rybne w maślanym sosie z chili
Puree ziemniaczane z dymką
Biała kapusta zasmażana z chorizo*

Bufet zimny

*Talerz wędlin pieczonych i sezonowanych metodą tradycyjną z żurawiną i ćwikłą
Paszтет pieczony w cieście francuskim
Matiasy marynowane w oleju lnianym z goździkami i śliwką suszoną
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z białej kapusty z jabłkiem
Sałatka ziemniaczana z pieczonym boczkiem i szczypiorkiem
Pieczywo i masło w trzech smakach*

Desery

*Owoce filetowane lub sezonowe
Tarta lemoncurd
Mus chałwowy na ciastku czekoladowym*

Napoje: kawa, herbata, woda, soki