

Menu okolicznościowe III – koszt 160zł/osoba

Zupa

*Rosół grzybowy z lubczykiem oraz uszkami z kaszą gryczaną i serem wędzonym
Rosół z makaronem (dzieci)*

Danie główne

*Polędwiczka wieprzowa z orzechową kaszą jęczmienną, brukselką i sosem morelowym
Sznycelki z kurczaka z frytkami (dzieci)
Surówka z jabłka i marchewki*

Bufet gorący

*Pieczony udziec wieprzowy w ciemnym sosie z zielonego pieprzu
Roladki z soli ze szpinakiem i sosem limonowym
Gratin ziemniaczany z grzybami i rozmarynem
Kapusta włoska zasmażana z pomidorami i oliwkami*

Bufet zimny

*Talerz wędlin pieczonych i sezonowanych metodą tradycyjną z żurawiną i ćwikłą
Kremowe brulee z wątróbki z galaretką porzeczkową
Dorsz marynowany w occie z miodem i gorczycą
Galareta z ozorów wieprzowych z octem i cytryną
Sałatka ziemniaczana z musztardą francuską, pieczonym boczkiem i dymką
Sałatka z pieczonego w miodzie buraka z serem feta, rukolą, winogronem i sosem pesto
Masło i pieczywo w trzech smakach*

Bufet deserowy

*Owoce filetowane
Mini torciki bezowe z kremem i owocami
Soczyste ciasto pomarańczowe z miodem
Jabłka w śmietanie pod kruszonką*

Napoje: kawa, herbata, woda, soki.

Menu okolicznościowe IV – koszt 160zł/osoba

Zupa

Staropolski żurek grzybowy z białą kiełbasą, jajem i ziemniakami
Zupa pomidorowa z makaronem (dzieci)

Danie główne

Udko kaczki z puree ziemniaczanym, buraczkami zasmażanymi i sosem porzeczkowym
Sznicelki z kurczaka z frytkami (dzieci)
Surówka z jabłka i marchewki

Bufet gorący

Kotleciki wołowe w sosie z palonej papryki i kminu rzymskiego
Okoń nilowy w sosie porowym
Kasza jęczmienna ze śmietaną i orzechami
Parowane zielone warzywa z masłem szałwiowym

Bufet zimny

Klasyczny pasztet pieczony w cieście francuskim ze śliwką
Torcik z ryb wędzonych z pumperniklem i galaretką jabłkową
Matiasy marynowane w oleju lnianym z goździkami i śliwką suszoną
Pieczony rostbef z pastą karczochową I dżemem cebulowym z kruszonymi orzechami
Sałatka z pieczonego w miodzie buraka z serem feta, rukolą, winogronem I sosem pesto
Sałatka caprese z pastą z czarnych oliwek
Pieczyno i masło w trzech smakach

Bufet deserowy

Owoce filetowane
Ciastka ponczowe z kremem
Pieczone jabłka z goździkami i chrupiącym ciastkiem kakaowym
Sernik z białą czekoladą

Napoje: kawa, herbata, woda, soki