

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

OFERTA MENU 1.

ZUPA

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Patera mięs różnych (2 kawałki na os.)250/os: tradycyjna śląska rolada wołowa , schab po polsku , francuski devolay z masłem
podawana z : ziemniakami opiekanyymi, kluski białe i ciemne, zestaw surówek, modra kapusta

DESER I NAPOJE CIEPŁE

- patera ciast różnych (szarlotka, sernik, makowiec)
- kawa lub herbata

CENA OD OSOBY 110,00

OFERTA MENU II

ZUPA

Krem pomidorowy z imbirem, bazylią i mleczkiem kokosowym podawany z grzankami bazyliowymi

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska wołowa, podawana z kluskami białymi i modrą kapustą

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Pieczona gruszka w asyście czekolady i gałki loda miętowego
Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY 90,00

OFERTA MENU III

ZUPA

Krem cebulowy na białym winie z tymiankiem i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Filet supreme podawany w asyście puree z batata, fasolki szparagowej i sosu demi glace

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Włoska pana cota z musem malinowym i nutą czekolady

Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY 90,00

OFERTA MENU IV

ZUPA

Aksamitny krem z białych warzyw serwowany z pasztecikiem z ciasta francuskiego nadziewanego szpinakiem i serem feta

DANIE GŁÓWNE

Eskalopki z indyka w sosie orzechowym podawane z ziemniakami puree oraz bukietem sałat z vinegrettem pomarańczowym

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Świeże owoce podawane z ciepłym sosem zabajone i kruszonką owsianą

Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY 90,00

OFERTA MENU V

PRZYSTAWKA

Roladka z dojrzewającego sera koziego, ułożona na Carpaccio z buraka, z rukolą i sosem balsamicznym

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

połędwiczka wieprzowa z musem drobiowym i zielonym pieprzem oraz greckie souvlaki podawane z :

ziemniakami opiekanymi oraz kopytkami, kapustą modrą i zestawem surówek

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Beza Pawlova z owocami i kremem z mascarpone

Kawa lub herbata

CENA OD OSOBY 120,00

OFERTA MENU VI

PRZYSTAWKA

Sałata z kozim serem, karmelizowanymi orzechami pekan i antrykotem wołowym, polana dressingiem winegret

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

Płatki piersi z indyka w glazurze z miodu i sosu sojowego oraz rolada z karczku z farszem z białej kiełbasy

podawana z kluskami białymi, ziemniakami z wody, młodą kapustą zasmażaną oraz bukietem świeżych sałat oblanym sosem vinegrette

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Kompozycja lodów i sorbetów z owocami sezonowymi, świeżą miętą kremową śmietaną i czekoladowym sosem

Kawa lub herbata

CENA OD OSOBY 120,00

ZIMNA PŁYTA STANDARD **400g/os** **60,00**

- wachlarz wędlin regionalnych i mięs pieczonych na zimno
- Sałatka Cezar
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- tymbaliki z kurczakiem i szynką
- łosoś faszerowany musem chrzanowym pod delikatną galantyną
- deska serów dojrzewających i pleśniowych
- pasztet podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny
- śliwki w boczku
- marynaty (papryka, pieczarki, ogórki)
- mini quiche lorraine
- terrina z golonki
- pieczywo, masło

BUFET ZIMNY: **400g/os** **min. 20 os.** **60,00**

Patera mięs i wędliny z naszej wędzarni

Kompozycja wędzonych, pieczonych i podsuszanych kiełbas

Ozory wołowe z galaretką śliwkową i chrzanową

Rostbef pieczony na różowo rolowany z musem chrzanowym

Tymbaliki z kurczakiem

Tymbaliki z warzywami

Wybór tradycyjnych pasztetów i teryn

Deska rolad serowych z różnymi nadzieniami, serów gatunkowych i żółtych

Pomidory, ogórki

Marynaty

Salatka z falafelem, gruszką i sosem vinegrette

Tradycyjna салатка grecka z dużymi oliwkami i fetą, skropiona oliwą z oliwek

Salatka jarzynowa śląska

Roladki z łososia z musem ziołowym

Deski ryb wędzonych

Matyjasy na poduszce z cebulki, zielonego jabłka oraz śnieżnobiałej śmietany

Mini quiche lorraine

Smalec, ogórki kiszane

Pieczyno, masło

CIEPŁE KOLACJE:

Barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem lub krokietem 18,00

Tradycyjny węgierski bogracz 25,00

Strogonoff 25,00

Potrąwka z indyka z kolorowymi paprykami 25,00

Micha pierogów 8 szt.(mięso, ruskie, kapusta z grzybami, z kaszą) 25,00

Koszty dodatkowe opcjonalnie:

Wino czerwone, białe, musujące od 60,00

Piwo beczka 30l 480 – rabat 420,00

Piwo Żywiec 0,5l 12,00

Piwo Paulaner 0,5l 17,00

Piwo Heineken 0,5l 14,00

Napoje zimne 1l 14,00

Wódka od 60,00