

MENU

Proponowany zestaw ma charakter poglądowy i może ulegać dowolnym modyfikacjom
(cena uzależniona jest od wybranych elementów)

MINI-PRYZYSTAWKA, NIEODPŁATNIE

Niespodzianka od Szefa Kuchni na pobudzenie Państwa apetytu *lub*
PRYZYSTAWKA DWUELEMENTOWA, 25 PLN / OS.

Łosoś wędzony na liściach szpinaku z ogórkiem zielonym, 90 g
Delikatny pasztet wołowo-wieprzowy z balsamiczną czerwoną cebulą, 80 g

ZUPA, 15 PLN

Domowy rosół z mięsnymi pierożkami wzbogaconymi imbirem,
z marchewką i natką pietruszki, 300 g

DANIE GŁÓWNE, 37 PLN

(proszę o wybranie jednej opcji)

Pieczony filec z kurczęcia podawany z ziemniakami 'gratin', warzywami gotowanymi i sosem
holenderskim, 150 g / 180 g

-
Wolno gotowana polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem grzybowym, ziemniaczanym puree
i bukietem sałat w sosie vinaigrette, 140 g / 160 g

-
Poliki wołowe otulone sosem chrzanowym z kopytkami i panierowanymi warzywami, 150/180 g

DESER, 15 PLN

Szarlotka według naszej receptury podana na ciepło z lodami waniliowymi, 120 g

TORT

podany o wyznaczonej przez Państwa godzinie
(tort po stronie Zamawiającego)

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH, 18 PLN / OS.

Nielimitowane spożycie: Woda mineralna Eden, Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Napoje gazowane grupy Pepsi, Kawa z ekspresu ciśnieniowego, selekcja herbat



MENU

*Proponowany zestaw ma charakter poglądowy
i może ulegać dowolnym modyfikacjom*

119 PLN / os.

[menu dziecięce 59 PLN / os.]

MINI-PRYZYSTAWKA

Niespodzianka od Szefa Kuchni na pobudzenie Państwa apetytu

ZUPA

Domowy rosół z kołdunami, marchewką i natką pietruszki, 300 g

DANIE GŁÓWNE

Pieczony filet z kurczęcia podawany z sosem holenderskim, ziemniakami 'gratin' i warzywami gotowanymi, 160 g / 180 g

DESER

Szarlotka według naszej receptury podana na ciepło z lodami waniliowymi, 120 g

ZAKĄSKI ZIMNE

Tuszka śledzia podana w oliwie z cebulką i kaparami, 50 g

-

Mus drobiowy pieczony z warzywami, otulony w boczek wędzony, 50 g

-

Półmisek selekcyonowanych wędlin i serów, 50 g

-

Schab wieprzowy z pieczarkami i żurawiną, 50 g

-

Sałata z fetą i oliwkami w dressingu ziołowym, 50g,

-

Selekcja pieczywa, masła i sosów

TORT

*podany o wyznaczonej przez Państwa godzinie
(tort po stronie Zamawiającego)*

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Nielimitowane spożycie: Woda mineralna Eden, Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Napoje gazowane grupy Pepsi, Kawa z ekspresu ciśnieniowego,, selekcja

MENU

*Proponowany zestaw ma charakter poglądowy i
może ulegać dowolnym modyfikacjom*

135 PLN / os.

[menu dziecięce 59 PLN / os.]

MINI-PRZYSTAWKA

Niespodzianka od Szefa Kuchni na pobudzenie Państwa apetytu

ZUPA

Aksamitny krem z pomidorów 'pelati' serwowany z serem blue i grzankami, 300 g

DANIE GŁÓWNE

Wolno gotowana polędwiczka wieprzowa
serwowana z sosem borowikowym, ziemniaczanym puree aromatyzowanym oliwą truflową i
bukietem sałat w sosie vinaigrette, 140 g / 160 g

DESER

Płonący creme brulee aromatyzowany wanilią burbońską, 80 g

ZAKĄSKI ZIMNE

Maślany łosoś wędzony na sałatach, 55 g

-

Drobiowe roladki ze szpinakiem, mozzarellą oraz 'pomidorami secchi', w towarzystwie strąków
marynowanej papryki i koktajlowych pomidorków, 50 g

-

Pieczony schab zawijany z borowikami i pieczarkami w asyście sosu żurawinowo - chrzanowego i
marynowanych leśnych grzybów, 50 g

-

Pólmisek mięs pieczystych;

Karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami serwowany z konserwową pieczarką, ogórkiem i
patisonem oraz brzuszek faszerowany kolorową papryką z sosem salsa, 80 g

-

Selekcja sałat Szefa Kuchni z serem feta i wytrawnym, ziołowym dressingiem vinaigrette, 80 g

-

Mieszanka sałat z kurczakiem, owocami i sosem curry, 80 g

-

Selekcja pieczywa, masła i sosów



TORT

*podany o wyznaczonej przez Państwa godzinie
(tort po stronie Zamawiającego)*

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Nielimitowane spożycie: Woda mineralna Eden, Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Napoje gazowane grupy Pepsi, Kawa z ekspresu ciśnieniowego,, selekcja herbat.

MENU

*Proponowany zestaw ma charakter poglądowy i
może ulegać dowolnym modyfikacjom*

157 PLN / os.

[menu dziecięce 59 PLN / os.]

MINI-PRZYSTAWKA

Niespodzianka od Szefa Kuchni na pobudzenie Państwa apetytu

ZUPA

Grzybowe 'consommé' z makaronem naleśnikowym skropione oliwą truflową, muśnięte kwaśną śmietaną, 300 g

DANIE GŁÓWNE

Filet z perliczki gotowany w niskiej temperaturze podany z ziemniaczanym puree, warzywami gotowanymi i sosem holenderskim, 140 g / 150 g

DESER

Brownie czekoladowe podane z owocami sezonowymi 120 g

ZAKĄSKI ZIMNE

'Ceviche' z norweskiego łosia marynowanego w limetkach, podawanego na mieszance sałat z ogórkiem i sezamem, 50 g

-

Tatar ze śledzia z ogórkiem konserwowym i chili, 45 g

-

Polędwiczka wieprzowa na orzechowej ziemi, 50 g

-

Rolada drobiowa z farszem z gęsiich wątróbek i sosem morelowym, 50 g

-

Mieszanka sałat z kurczakiem, owocami i sosem curry, 80 g



-
Selekcja sałat Szefa Kuchni z serem feta i wytrawnym, ziołowym dressingiem vinaigrette, 80 g

-
Tatar wołowy z marynowaną pieczarką, cebulą i ogórkiem konserwowym (serwowany), 70 g
(serwowany godzinę po deserze jako zakąska w stole)

-
Selekcja pieczywa, masła i sosów

DODATKOWY POSIŁEK GORĄCY

Pieczone żeberka w sosie maślanym, z opiekаныmi ziemniakami i sałatką vinaigrette 110 g / 140 g
Lub

Zrazy wieprzowe faszerowane warzywami, w sosie własnym, kluska
śląska, sałatką vinaigrette 110g/140g

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Nielimitowane spożycie: Woda mineralna Eden, Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Napoje gazowane grupy Pepsi, Kawa z ekspresu ciśnieniowego,, selekcja herbat.

TORT

Podany o wyznaczonej przez Państwa godzinie

(tort po stronie Zamawiającego)

MENU DZIECIĘCE

59 PLN / dziecko

STARTER

Niespodzianka od Szefa Kuchni

ZUPA

Delikatny rosół z makaronem, 200 g

DANIE GŁÓWNE

Panierowane polędwiczki z kurczaka podane z frytkami i surówką, 100 g / 150 g

DESER

Lodowa niespodzianka, 120 g

OPCJE DODATKOWE

APÉRITIF

półwytrawne Wino musujące Mont Blanc, 125 ml - 8 PLN / os. *lub*

MOLEKULARNA SZARLOTKA

[Żubrówka, sok jabłkowy, suchy lód], 200 ml - 12 PLN / os.

POKAZ GASTRONOMII MOLEKULARNEJ sorbetnieszpodzianka

przygotowany na żywo z użyciem ciekłego azotu, około

100 g - 20 PLN / os.

STÓŁ DESEROWO-OWOCOWY

Selekcja Szefa Kuchni,

(m.in. szarlotka, czekoladowy naleśnik z sosem kajmakowym, ciastka koktajlowe, sezonowe owoce),
łącznie około 120 g - 25 PLN / os.

POSIŁEK GORĄCY

Delikatny żurek na tradycyjnym zakwasie z jajkiem i kiełbasą, 230 g – 15 PLN /os.

Esencjonalna zupa gulaszowa na wołowej przędze, 230 g - 17 PLN / os.

Do rachunków regulowanych kartą płatniczą doliczamy równowartość 2%.



OFERTA SPECJALNA SPRZEDAŻY ALKOHOLI

WINO PÓŁWYTRAWNE 49 PLN / BUT. 0,75 L

Białe Chardonnay (Celebro, Espana) i czerwone Cabernet Sauvignon (Celebro, Italia)

WINO WYTRAWNE 59 PLN / BUT. 0,75 L

Białe Chardonnay-Semillon, i czerwone Shiraz-Cabernet Sauvignon (Brookford, Australia)

WÓDKA 59 PLN / BUT. 0,5 L

Wyborowa

PIWO BUTELKOWANE 8 PLN / BUT. 0,5L

Tyskie

OPEN BAR ZESTAW I

Wino białe i czerwone, półwytrawne

Wódka Wyborowa lub smirnoff

Czas trwania do 6 godzin: 60 PLN / os.*

Czas trwania do 8 godzin: 95 PLN / os.*

ZESTAW II

Piwo butelkowe

Wino białe i czerwone, półwytrawne Aprico, Caves Arcos do Rei, Portugalia

Wódka Wyborowa lub smirnoff

Whisky Johnnie Walker Red, Rum Captain Morgan Spiced Gold,

Gin Gordon's, Żubrówka, Martini, Campari

Czas trwania do 6 godzin: 95 PLN / os.*

Czas trwania do 8 godzin: 115 PLN / os.*

*Nieprzewidywane przedłużenie pakietu to dodatkowy koszt za każdą godzinę: 15 PLN / os.

PROFESJONALNY BARMAN 650 PLN

Drinki mogą być wykonywane zarówno z dostarczonego przez państwa alkoholu i syropów barmańskich lub w ramach alkoholu z oferty open bar

