



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

MENU I

219 zł/osoba

Przystawki: (do wyboru jedna)

- Pieczony rostbef na różowo / remulada z selera / chips z musztardy gruboziarnistej / rukola
- Sałatka panzanella z pomidorów malinowych / wędzona mozzarella / grzanki z chleba / puder z oliwek / dressing z wody pomidorowej z octem cherry
- Pasztet z kaczki / konfitura z owoców sezonowych / karmelizowane orzechy laskowe / karmelizowana brioche

Zupy: (do wyboru jedna)

- Rosół na trzech rodzajach mięsa / marchewka / ręcznie robiony makaron
- Krem pomidorowy / konfitura z pomidorów malinowych / wędzona mozzarella / olej pomidorowy

Dania główne: (do wyboru jedno)

- Pierś z kurczaka kukurydzianego z kostką / puree ziemniaczane / glazurowane marchewki w soku pomarańczowym z kardamonem / sos na bazie pieczonych skrzydełek
- Tradycyjny kotlet schabowy / grillowane ziemniaki z koperkiem / mizeria z olejem ze szczypiorku i kwaśną śmietaną
- Grillowana na ogniu polędwiczka wieprzowa / młoda kapusta z musztardą gruboziarnistą / piklowane jabłko w hibiskusie / krokiet ziemniaczany
- Filet z ryby sezonowej / por gotowany w śmietanie / serca z pora / groszek / zielona oliwa

Nielimitowane napoje niegazowane

- woda niegazowana i gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa, herbata





MENU II

259 zł/osoba

Przystawki: (do wyboru jedna)

- Podwędzana pierś z kaczki / dressing na bazie soku z czerwonej porzeczki / kompresowany burak / chrupiący chips z polenty
- Sałatka panzanella z pomidorów malinowych / wędzona mozzarella / grzanki z chleba / puder z oliwek / dressing z oleju pomidorowego i octu cherry
- Tatar wołowy / ogórek kiszony / pieczarka konserwowa / żółtko
- Tatar z łososia / młoda soja / awokado / majonez z sosem sojowym / limonka

Zupy: (do wyboru jedna)

- Rosół na trzech rodzajach mięsa / marchewka / makaron
- Krem pomidorowy / konfitura z pomidorów malinowych / wędzona mozzarella / olej pomidorowy
- Krem z ziemniaka i pora / chips z boczku / grzanki

Dania główne: (do wyboru dwie pozycje)

- Pierś z kaczki
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pierś z kurczaka supreme
- Filet: ryba sezonowa
- Grillowana na ogniu polędwiczka wieprzowa

Dodatki: (do wyboru dwie pozycje)

- kluski śląskie
- ziemniaki pieczone z papryką wędzoną i rozmarynem
- ziemniaki puree
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki
- kasza gryczana

Dodatki warzywne (do wyboru jedna pozycja)

- zestaw surówek (colesław, marchewka z jabłkiem, buraczki)
- warzywa grillowane (papryka, bakłażan, cukinia, pieczarki)

Nielimitowane napoje niegazowane

- woda niegazowana i gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa, herbata





BUFET DODATKOWY

99 zł/osoba

Bufet zimny (do wyboru pięć pozycji):

- śledzie w śmietanie
- pasztety własnego wyrobu
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- sałatka jarzynowa
- zimne nóżki drobiowe z jajkiem, groszkiem i ziołami podane z octem
- deska serów lokalnych z owocami, orzechami i konfiturą sezonową
- deska wędlin staropolskich
- sałatka cesar
- sałatka grecka

Dania ciepłe serwowane lub bufet (do wyboru jedna pozycja):

- barszcz czerwony, pasztecik z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami
- boeuf strogonow
- bigos po staropolsku

Menu dla dzieci:

- Dzieci do 3 roku życia – gratis
- Dzieci w wieku 4-10 lat – 50% ceny wybranego menu
- Zupa i danie główne: rosół + pierogi ruskie ze śmietaną lub panierowana pierś z kurczaka, ziemniaki z wody/frytki, mizeria

