



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

MENU I

169zł/osoba

Przystawki: (do wyboru jedna)

- Pieczony rostbef na różowo / remulada z selera / czips 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
- Wędzony pstrąg z zieleńcy / awokado / zielone jabłko / koperek

Zupy: (do wyboru jedna)

- Rosół na trzech rodzajach mięsa / marchewka / ręcznie robiony makaron
- Krem z zielonych warzyw / pestki dyni w karmelu / oliwa dyniowa
- 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

Deser do wyboru jeden z aktualnej oferty cukierni Villatoro.





MENU II

199zł/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
- Terina z kaczki / galarełka z czerwonej porzeczki / karmelizowana brioszka / pistacje
- Tatar z łososia / młoda soja / awokado / majonez z sosem sojowym / limonka

Zupy: (do wyboru jedna)

- Rosół na trzech rodzajach mięsa / marchewka / makaron
- Krem z selera z truflą / redukcja z soku jabłkowego / seler pieczony w soli
- Zupa grzybowa z podgrzybków zabelana śmietaną / karmelizowana cebula / grillowane grzyby na ogniu

Dania główne: (do wyboru dwie pozycje)

- Pierś z kaczki
- Policzek wieprzowy z sosem bbq
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pierś z kurczaka supreme
- Filet: Sandacz lub dorsz

Dodatki: (do wyboru dwie pozycje)

- kluski wrocławskie z masłem
- ziemniaki pieczone z papryką wędzoną i rozmarynem
- ziemniaki puree
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki
- kasza gryczana z grzybami i ziołami

Dodatki warzywne (do wyboru dwie pozycje)

- zestaw surówek (biała kapusta, marchewka z jabłkiem,)
- warzywa grillowane (papryka, bakłażan, cukinia, pieczarki)
- buraczki zasmażane
- modra kapusta na soku z czarnej porzeczki
- surówka z ogórków kiszonych z miodem





Deser z aktualnej oferty cukierni Villatoro.

BUFET DODATKOWY

89 zł/osoba

Bufet zimny (do wyboru pięć pozycji):

- śledzie w śmietanie z orzechami i rodzynkami
- rostbef pieczony na różowo z remuladą z selera i chrzanem
- pasztet wegański z białej fasoli z karmelizowaną cebulką i jabłkiem podany na żytnim pieczywie
- rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiozem
- 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 cezar
- sałatka grecka

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

- barszcz czerwony, pasztecik z ciasta francuskiego z suszonymi grzybami
- boeuf strogonow
- zupa gulaszowa na wędzonej papryce

Menu dla dzieci (GRATIS: 0-3, 50%: 4-10) :

- pierogi ruskie ze śmietaną
- panierowana pierś z kurczaka, ziemniaki z wody, mizeria

Napoje:

Karafka wody gazowanej / niegazowanej	10 PLN
Dzbanek soku pomarańczowego/jabłkowego	25 PLN

