



MENU OKOLICZNOŚCIOWE I

249 zł/os.

(Wybór menu obejmuje przystawkę, zupę oraz danie główne, jednakowe dla wszystkich osób)

PRZYSTAWKA:

(do wyboru jedna)

- Pieczony rostbef na różowo / remulada z selera / czips z musztardy gruboziarnistej / rucola
- Sałatka panzanella z pomidorów malinowych / wędzona mozzarella / grzanki z chleba / puder z oliwek / dressing z wody pomidorowej z octem cherry ✓
- Tatar wołowy / majonez truflowy / grzanki / ogórek kiszony / szalotka / zótko
- Tatar z buraka / mus z koziego sera / pestki dyni / rucola / ocet balsamiczny ✓

ZUPA:

(do wyboru jedna)

- Rosół na trzech rodzajach mięsa / marchewka / ręcznie robiony makaron
- Krem z pieczonego selera / pasta truflowa / chrupiący ziemniak ✓
- Krem pomidorowy / konfitura z pomidorów malinowych / wędzona mozzarella / olej pomidorowy ✓

DANIE GŁÓWNE:

(do wyboru jedno)

- Kurczak supreme / puree ziemniaczane / sos z pieczonych skrzydełek / pieczone buraki w miodzie
- Udo z kaczki / kluski śląskie / modra kapusta / sos pieprzowy
- Tradycyjny kotlet schabowy / grillowane ziemniaki z koperkiem / sałatka z ogórka kiszzonego i cebuli / sos pieczeniowy
- Ravioli ze szpinakiem / sos gorgonzola / piklowana szalotka / sałatka ze szpinaku ✓

DESER SERWOWANY

35 zł/os.

(do wyboru jeden)

- Szarlotka / lody waniliowe
- Sernik / kajmak / sos waniliowy / borówka
- Czekoladowe brownie / sos czekoladowy / puder z malin
- Lody z bitą śmietaną i sosem malinowym

MENU DLA DZIECI (4-10 lat)

59 zł/os.

- Przystawka – pierogi ruskie ze śmietaną (3 szt.)
- Zupa – rosół
- Danie główne - panierowana pierś z kurczaka, frytki, mizeria

Dzieci do 3 roku życia – **GRATIS**

DODATKOWO

- Nielimitowane napoje niegazowane (woda niegazowana/gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa, herbata) – **GRATIS**
- Nielimitowane napoje gazowane 0,85l (Cola, Sprite, Fanta) – **25 zł/os.**
- Opłata talerzykowa (wniesienie własnego tortu/ciasta) – **10 zł/os.**
- Tort z cukierni Villatoro – **30 zł/os.**

Dostępne smaki:

- kokos + malina
- pistacja + malina
- czekolada + wiśnia
- czekolada + porzeczka
- wanilia + malina
- Snickers
- Opłata korkowa (wniesienie własnego alkoholu):
 - maj – wrzesień – **25 zł/os.**
 - październik – kwiecień – **15 zł/os.**



MENU OKOLICZNOŚCIOWE II

289 zł/os.

(Wybór menu obejmuje przystawkę oraz zupę, jednakowe dla wszystkich osób)

PRZYSTAWKA:

(do wyboru jedna)

- Carpaccio wołowe / rukola / parmezan / kapary / oliwa z oliwek
- Tatar wołowy / majonez truflowy / grzanki / ogórek kiszony / szalotka / zótko
- Łosoś / mus z awokado / grzanki z cheleba / majonez szczypiorkowy / marynowany imbir
- Tatar z buraka / mus z koziego sera / pestki dyni / rukola / ocet balsamiczny ✓

ZUPA:

(do wyboru jedna)

- Rosół na trzech rodzajach mięsa / marchewka / ręcznie robiony makaron
- Krem pomidorowy / konfitura z pomidorów malinowych / wędzona mozzarella / olej pomidorowy ✓
- Krem z pieczonego kalafiora / migdały / grzanki / ser mimolette ✓

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE W PÓŁMISKACH:

(do wyboru trzy pozycje)

- Wolno gotowana wołowina w sosie z czerwonego wina
- Udko z kaczki marynowane w cytrusach z sosem śliwkowym
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Ryba sezonowa pieczony w piecu
- Żeberka w glazurze barbecue
- Filet z kurczaka supreme

DODATKI SERWOWANE W PÓŁMISKACH:

(do wyboru dwie pozycje)

- Kluski śląskie z masłem
- Ziemniaki pieczone z papryką wędzoną i rozmarynem
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki

DODATKOWO: Sos pieczeniowy lub sos śmietanowy

DODATKI WARZYWNE SERWOWANE W PÓŁMISKACH:

(do wyboru dwie pozycje)

- Sałatka grecka
- Sałatka ziemniaczana
- Sałatka makaronowa z oliwkami i suszonymi pomidorami
- Kapusta zasmażana
- Mieszanka sałat sos winegreť, ogórek, pomidor
- Modra kapusta
- Buraki zasmażane
- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z marchwi i sokiem pomarańczowym

DESER SERWOWANY

(do wyboru jeden)

35 zł/os.

- Szarlotka / lody waniliowe
- Sernik / kajmak / sos waniliowy / borówka
- Czekoladowe brownie / sos czekoladowy / puder z malin
- Lody z bitą śmietaną i sosem malinowym

MENU DLA DZIECI (4-10 lat)

59 zł/os.

- Przystawka – pierogi ruskie ze śmietaną (3 szt.)
- Zupa – rosół
- Danie główne - panierowana pierś z kurczaka, frytki, mizeria

Dzieci do 3 roku życia – **GRATIS**

DODATKOWO

- Nielimitowane napoje niegazowane (woda niegazowana/gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa, herbata) – **GRATIS**
- Nielimitowane napoje gazowane 0,85l (Cola, Sprite, Fanta) – **25 zł/os.**
- Opłata talerzykowa (wniesienie własnego tortu/ciasta) – **10 zł/os.**
- Tort z cukierni Villatoro – **30 zł/os.**

Dostępne smaki:

- kokos + malina
 - pistacja + malina
 - czekolada + wiśnia
 - czekolada + porzeczka
 - wanilia + malina
 - Snickers
- Opłata korkowa (wniesienie własnego alkoholu):
 - maj – wrzesień – **25 zł/os.**
 - październik – kwiecień – **15 zł/os.**

BUFET ZIMNY

(do wyboru pięć pozycji)

99 zł/os.

- Schab pieczony z remuladą z selera
- Ryba po grecku
- Mini galareta z indyka z jajkiem i warzywami
- Sałatka ziemniaczana z koperkiem i crème fraîche ✓
- Tortilla z kurczakiem i warzywami z majonezem sweet chilli
- Pierogi ruskie smażone na głębokim tłuszczu z kwaśną smętą ✓
- Capresse mozzarella i pomidorami, pesto bazyliowe, karmelizowany słonecznik ✓
- Śledzie w sosie śmietanowym
- Tarta serowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem ✓
- Tartaletki z musem z wędzonych ryb
- Sałatka z pieczonych batatów, sałata rzymska, ser gouda, dressing musztardowy ✓
- Mini krewetki z sosem koktajlowym z sałata lodową
- Sajgonki z warzywami z sosem paprykowym ✓
- Rosti ziemniaczane z wędzonym twarogiem i kawiolem
- Deska wędlin i serów z orzechami i konfitura sezonową
- Wędzony łosoś w cytrusach
- Skrzydełka z kurczaka w panierce w sosie słodko-kwaśnym podawane na zimno
- Tatar po staropolsku
- Pinsa z mozzarella i salami podana na zimo
- Quesadilla z kurczakiem i serem

KAŻDA KOLEJNA OPCJA Z BUFETU ZIMNEGO – 20 zł/os.

DANIE CIEPŁE (serwowane lub w bufecie)

(do wyboru jedno)

39 zł/os.

- Barszcz czerwony serwowany z krokietem pieczarkowym ✓
- Boeuf strogonow
- Bigos po staropolsku
- Żurek na domowym zakwasie

BUFET SŁODKI

35 zł/os.

- Jabłecznik
- Sernik
- Brownie czekoladowe