

MENU WERSJA PODSTAWOWA 199 zł/os

NA POWITANIE PARY MŁODEJ

- *Chleb z solą
- *Lampka wina musującego dla każdego

ZUPA

- *Rosół z makaronem z własnej manufaktury

DANIE GŁÓWNE (2,5 PORCJI/OSOBE)

MIĘSO

- *Zraz staropolski na modrej kapuście
- *Kotlet po szwajcarsku
- *Rolada „Jaśmin„ z szynka parmeńską i suszonym pomidorem
- *Pierś grillowana w rozmarynie
- *Kotlet de-volaille
- *Polędwiczki wieprzowe w sosie porowym

DODATKI

- *Ziemniaki
- *Frytki
- *Kopytka
- *Sos pieczeniowy
- *Warzywa sezonowe
- *Zestaw surówek

DESER

(1 PORCJA/OSOBE)

Mix deserów: Panna Cotta, sernik oreo, mascarpone z malinami, dakłas

ZIMNY BUFET

(2 PORCJE/OSOBE)

- *Schab faszerowany wędzonym boczkiem
- *Tortilla warzywna z pastą z tuńczyka
- *Indyk w maladze
- *Galantyna z kurczaka z brokułem
- *Szparagi w szynce
- *Paszтет pieczony z żurawiną i sosem cumberland

SALATKI

- *Wiejska z kurczakiem
- *Jarzynowa

ŚNIADANIE

(1 PORCJA/OSOBE)

- *Żurek Staropolski

W CENIE MENU:

- *KAWA ROZPUSZCZALNA I HERBATA DOSTĘPNE PODCZAS CAŁEJ UROCZYSTOŚCI (BEZ OGRANICZEŃ)
- *KOMPOT Z WŁASNEJ SPIŻARNI PODANY DO OBIADU
- *WODA Z CYTRYNĄ (BEZ OGRANICZEŃ)

DODATKOWO:

OWOCE SEZONOWE - 8ZŁ/OS

MENU MOŻEMY MODYFIKOWAĆ I DOSTOSOWAĆ DO PAŃSTWA POTRZEB

MENU WERSJA EKONOMICZNA 219 zł/os

NA POWITANIE PARY MŁODEJ

- *Chleb z solą
- *Lampka wina musującego dla każdego

ZUPA

- *Rosół z makaronem z własnej manufaktury

DANIE GŁÓWNE

(2,5 PORCJI/OSOBE)

MIĘSO

- *Zraz staropolski na modrej kapuście
- *Karkówka pieczona w sosie grand marnier
- *Grillowany schab z boczkiem
- *Grillowana pierś z kurczaka z szynką, serem, szparagiem
- *Kotlet de-volaille
- *Medalion z indyka z ananase
- *Polędwiczki w sosie z pomidorków cherry

DODATKI

- *Ziemniaki
- *Frytki
- *Kopytka
- *Sos pieczeniowy
- *Warzywa sezonowe
- *Zestaw surówek

DESER

(1 PORCJA/OSOBE)

- Mix deserów: Panna Cotta, sernik oreo, mascarpone z malinami, dakłas lub torciki lodowe

ZIMNY BUFET

(2,5 PORCJI/OSOBE)

- *Schab ze śliwką
- *Roladka z sałatką jarzynową
- *Kurczak z owocami w maładze
- *Roladki z soli z łososiem
- *Galantyna z kurczaka z morelą
- *Szparagi w szynce
- *Pasztet pieczony z żurawiną
- *Mini polędwiczki w cieście francuskim

SALAATKI

- *Z fety w ziołach prowansalskich
- *Nnicejska

ŚNIADANIE

(1 PORCJA/OSOBE)

- *Barszcz czysty
- *Strogonow z kurczaka z kluskami półfrancuskimi
- *Szaszłyk wieprzowy na ryżu zapiekany z pomidorami

W CENIE MENU:

*OWOCE SEZONOWE

*KAWA ROZPUSZCZALNA I HERBATA DOSTĘPNE PODCZAS CAŁEJ UROCZYSTOŚCI (BEZ OGRANICZEŃ)

*KOMPOT Z WŁASNEJ SPIŻARNI PODANY DO OBIADU

*WODA Z CYTRYNĄ (BEZ OGRANICZEŃ)

MENU MOŻEMY MODYFIKOWAĆ I DOSTOSOWAĆ DO PAŃSTWA POTRZEB

MENU WERSJA PREMIUM 239 zł/os

NA POWITANIE PARY MŁODEJ

- *Chleb z solą
- *Lampka wina musującego dla każdego

ZUPA

- *Rosół z makaronem z własnej manufaktury lub zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE

(3 PORCJE/OSOBE)

MIĘSO

- *Rolada z suszonym pomidorem i szynką parmeńską
- *Zraz staropolski na modrej kapuście
- *Kotlet de-volaille
- *Karkówka pieczona w sosie grand marnier
- *Grillowana pierś z kurczaka z szynką, serem i szparagami
- *Pierś z kaczki z karmelizowanym jabłkiem
- *Polędwiczki wieprzowe w konfiturze z czerwonej cebuli

DODATKI

- *Ziemniaki
- *Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- *Frytki
- *Kluski śląskie
- *Sos pieczeniowy
- *Warzywa sezonowe
- *Zestaw surówek

DESER

(1 PORCJA/OSOBE)

- Mix deserów: Panna Cotta, sernik oreo, mascarpone z malinami, dakłas lub torciki lodowe

ZIMNY BUFET

(3 PORCJE/OSOBE)

- *Szparagi w szynce
- *Galantyna z kurczaka z suszonym pomidorem
- *Pasztet pieczony z żurawiną
- *Polędwiczka faszerowana grzybami
- *Galaciki drobiowe
- *Cukinia nadziewana twarożkiem
- *Karkówka pieczona w sosie kaparowym
- *Tortilla z łososiem
- *Sałatka jarzynowa otulona szynką

SALAATKI

- *Jarzynowa
- *Nicejska z boczkiem
- *Neapolitańska ashar

ŚNIADANIE

(1 PORCJA/OSOBE)

- *Barszcz czysty
- *Golonka pieczona w piwie
- *Szaszłyki wieprzowe na ryżu po turecku

W CENIE MENU:

*OWOCE SEZONOWE

*KAWA ROZPUSZCZALNA I HERBATA DOSTĘPNE PODCZAS CAŁEJ UROCZYSTOŚCI (BEZ OGRANICZEŃ)

*KOMPOT Z WŁASNEJ SPIŻARNI PODANY DO OBIADU

*WODA Z CYTRYNĄ (BEZ OGRANICZEŃ)

MENU MOŻEMY MODYFIKOWAĆ I DOSTOSOWAĆ DO PAŃSTWA POTRZEB

MENU WERSJA EXLUSIVE 249 zł/os

NA POWITANIE PARY MŁODEJ

- *Chleb z solą
- *Lampka wina musującego dla każdego

ZUPA

- *Rosół z makaronem z własnej manufaktury lub zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE

(3 PORCJE/OSOBE)

MIĘSO

- *Zraz staropolski na modrej kapuście
- *Udka kaczki z karmelizowanym jabłkiem w ciemnym sosie
- *Kotlet de-volaille
- *Karkówka pieczona w sosie grand marnier
- *Łosoś grillowany podany na ryżu cytrynowym
- *Rolada z suszonym pomidorem i szynką parmeńską
- *Medalion z indyka z pieczarkami

DODATKI

- *Ziemniaki
- *Frytki
- *Pyzy
- *Kluski śląskie
- *Sos pieczeniowy
- *Warzywa sezonowe
- *Zestaw surówek

DESER

(1 PORCJA/OSOBE)

- *Mix deserów: Panna Cotta, sernik oreo, mascarpone z malinami, daklas
- *Sernik domowy

ZIMNY BUFET

(3 PORCJE/OSOBE)

- *Galantyna z brokułem
- *Roladki z soli z łososiem w czarnym sezamie
- *Schab faszerowany suszonym pomidorem
- *Tortilla z tuńczykiem i twarożkiem
- *Pasztet pieczony z żurawiną
- *Polędwica wieprzowa nadziewana kaparami
- *Befszyk tatarski
- *Galaciki drobiowe

SALATKI

- *Caprese
- *Grecka
- *Z łososiem wędzonym

ŚNIADANIE

(1 PORCJA/OSOBE)

- *Barszcz czysty
- *Golonka pieczona w sosie
- *Strogonow z kurczaka z kluseczkami

W CENIE MENU:

*OWOCE SEZONOWE

*KAWA ROZPUSZCZALNA I HERBATA DOSTĘPNE PODCZAS CAŁEJ UROCZYSTOŚCI
(BEZ OGRANICZEŃ)

*KOMPOT Z WŁASNEJ SPIŻARNI PODANY DO OBIADU

*WODA Z CYTRYNĄ (BEZ OGRANICZEŃ)

MENU MOŻEMY MODYFIKOWAĆ I DOSTOSOWAĆ DO PAŃSTWA POTRZEB