



Oferta przyjęcia okolicznościowego

Cena 168 zł/os.

Dzieci 50% ceny

Cena przyjęcia obejmuje:

- Zupę
- Danie główne
- Deser serwowany lub ciasto na kloszach
- 8 rodzajów przekąsek zimnych i sałatki
- Napoje zimne bez ograniczeń:
soki owocowe, wodę z miętą i cytryną
- Serwis kawowy bez ograniczeń:
różne rodzaje herbat oraz kawy z ekspresu

Propozycję dodatkowe:

- Starter, przystawka na początek 18zł/os.
- Kolejne danie gorące (zależności od rodzaju: 18/os., 22zł/os., 28zł/os.)
- Ciasto bankietowe 15zł/os. (lub od Państwa, koszt podania 50zł)
- Tort 120zł/kg (lub od Państwa, koszt podania 50zł)
- Owoce 80zł/mała patera, 140zł/duża patera (lub od Państwa, koszt podania 50zł)
- Napoje gazowane bez limitu (Coca-Cola, Fanta, Sprite) 9zł/os.
- Aperitif: Martini Fiero 8zł/os., Prosecco 9zł/os.
- Alkohol od nas lub od Państwa (bez dodatkowych kosztów podania)

Propozycja menu :

Starter 18zł/os.:

- łosoś marynowany na warzywach
- tatar z grillowanego bakłażana i suszonych pomidorów z grzanką (wege)
- carpaccio z polędwicy z rukolą i parmezanem
- włoskie antipasti (suszone wędliny, sery, oliwki, kapary, grillowane warzywa)

Zupa:

- rosół z makaronem lub kołdunami
- bulion z ciętą wołowiną i makaronem naleśnikowym
- krem: dyniowy / pieczarkowy z grzankami / pomidorowy z mozzarellą / z batatów i kukurydzy z nachosami
- żurek z jajkiem
- borowikowa z łazankami
- cebulowa z grzanką i serem żółtym
- * *dostępne również zupy wegetariańskie*

Danie główne:

- Roladka z indyka faszerowana warzywami w sosie kurkowym, krokiety ziemniaczane i surówka z czerwonych buraków
- Pierś kaczki na ziemniaczanym puree z chrupiącym porem w śmietanie i surówką z czerwonej kapusty
- Kotlet de Volaille z frytkami, koszykiem zielonego groszku i zestawem surówek
- Polędwiczka wieprzowa w maślakach z warzywnym ratatuj oraz pieczonymi ziemniakami w mundurkach
- Wołowina duszona w czerwonym winie, puree selerowo-ziemniaczane z oliwą truflową i surówką z buraka
- Dorsz saute w delikatnym sosie z brokułami podany z ziemniakami puree oraz surówka z kiszonej kapusty
- Żeberka glazurowane BBQ z ziemniakami opiekany i zestawem surówek
- Pierś z kurczaka w truflowo-orzechowym sosie na czarnym tagliatelle z czerwonym pesto
- Szyńka pieczona w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Zraz wieprzowy nadziewany cebulką, ogórkiem kiszonym i boczkiem w sosie pieczeniowym z kaszą gryczaną z okrasą i surówką czerwonych buraków
- Kotlecki z ciecierzycy i grillowanych warzyw z sosem koperkowym i miksem sałat (wege)
- * *dodatki do dań można dowolnie wymieniać*

Deser:

- puchar lodowy
- pana cotta z musem malinowym
- szarlotka na gorąco z gałką lodów
- sernik z borówkami
- tiramisu w pucharku
- krem mascarpone z białą czekoladą i gruszką
- deser oreo

Dania dla dzieci:

- rosółek z gwiazdkami
- pomidorowa z kluseczkami
- Pycha nad pychami (kotlecik z kurczaka, frytki, marchewka lub mizeria)
- Przysmak Puchatka (gnocchi z sosem pomidorowym i parmezanem)

Przekąski zimne i sałatki (8 do wyboru):

- mięsa pieczone (schab, karczek, boczek, pasztet)
- trio śledziowe (trzy rodzaje śledzia: w oleju, w śmietanie, po węgiersku)
- tatar ze śledzia
- nuggetsy z kurczaka z dipami
- baleron białoruski (z kurczaka)
- indyk faszerowany cukinią, feta i suszonymi pomidorami w szynce parmeńskiej
- tymbaliki z kurczakiem
- ryba po grecku
- karp faszerowany lub po żydowsku (z rodzynkami)
- pstrąg faszerowany
- jajko w szynce na sałatce jarzynowej
- szynka parmeńska z serem mascarpone i mango
- tortille (2 do wyboru: z szynką i serem / z pastą jajeczną / z guacamole)
- łosoś faszerowany serkiem i kawiozem
- łosoś marynowany na warzywach
- schab nadziewany sosem chrzanowym
- galareta wieprzowa
- jajka faszerowane (mix: z pieczarkami, z łososiem)
- focaccia (2 do wyboru: z szynką parmeńską i rukolą / z łososiem wędzonym / z kozim serem i gruszką)
- carpaccio z buraka na szpinaku
- sałatka caprese (pomidory z mozzarellą)
- sałatka jarzynowa
- sałatka śródziemnomorska z tuńczykiem i makaronem
- sałatka Cezar
- sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i granatem
- sałatka z gruszką i serem pleśniowym
- sałatka z grillowanym łososiem
- sałatka z mozzarellą i szynką parmeńską
- sałatka grecka
- wieża z bakłażana (grillowany bakłażan, przekładany warzywnym ratatuj i fetą)
- deska serów (Camembert, Cheddar, Gorgonzola, Parmezan, winogrona, gruszka, orzechy, oliwki)
- deska wędlin suszonych (salami milano, jamon serrano, prosciutto crudo, chorizo, kabanosy, rukola, oliwki)

Przekąski zimne dodatkowe (cena za porcję)

- tatar z polędwicy wołowej 36zł (mniejsza porcja 28zł)
- tatar z łososiem wędzonego lub surowego 30zł
- tatar z polędwicy tuńczyka i awokado 30zł
- carpaccio z polędwicy wołowej (na rukoli, z parmezanem i kaparami) 36zł

Dodatki (cena za porcję):

- pikle (korniszon marynowany, papryka marynowana, oliwki) 30zł
- sos tatarski 18zł
- chrzan 14zł
- ogórki kiszane/małosolne 14zł

Przekąska gorąca 18zł/os.

- barszczyk czerwony z krokietem lub miksem pierogów (na paterach)
- forszmak lubelski
- mięsa grillowane (karczek, szaszłyk, udka, kielbaski, pieczarki, frytki)

Przekąska gorąca 22zł/os. (na paterach)

- żeberka glazurowane BBQ z dipami i ziemniakami opiekany
- placki ziemniaczane z sosem z maślaków z barszczykiem czerwonym (wege)
- tarty 2 do wyboru: z kurkami i kurczakiem / z łososiem i szpinakiem / z suszonymi pomidorami i oliwkami / z kielbasą, boczkiem i cebulą

Przekąska gorąca 28zł/os.

- karczek w sosie pieczeniowym z kluseczkami półfrancuskimi i surówką z czerwonego buraka
- konfitowane udko z kaczki, kluseczki półfrancuskie z sosem żurawinowym i surówką z czerwonej kapusty
- zapiekana pierś z kurczaka z sosem śmietanowo – serowym na placuszkach z cukinii i miksem sałat
- szynka wędzona z kością podana z kaszą gryczaną i jabłkiem pieczonym z żurawiną (przy przyjęciu powyżej 40os.)
- krewetki tygrysie grillowane i ośmiorniczki w czerwonym winie z grzankami (na paterach)

* podane menu jest jedynie propozycją

* każde menu jest ustalane indywidualnie według Państwa życzeń i sugestii

Alkohol:

Wódka:

Wyborowa 0,5L 60zł/but.

Stock Prestige 0,5L 60zł/but.

Amundsen 0,5L 70zł/but.

Finlandia 0,5L 70zł/but.

Wino białe:

Marques del Trion Blanco 0,75L (półśłodkie) 60zł/but.

Torcanto Verdejo 0,75L (półwytrawne) 60zł/but.

Carletto Pino Grigio 0,75L (wytrawne) 70zł/but.

Wino czerwone:

Marques del Trion Tinto 0,75L (półśłodkie) 60zł/but.

Plaza de Toros Tempranillo 0,75L (półwytrawne) 60zł/but.

Carletto Montepulciano 0,75L (wytrawne) 70zł/but.