

# MENU TRADYCYJNE



PRZYJĘCIA 4-6 GODZINY

KOMUNIE / SPOTKANIA / JUBILEUSZE

245ZŁ OSOBA DOROSŁA  
50% DZIECI DO 11 LAT MENU DZIECIĘCE  
W CENIE ZAWARTE SĄ NAPOJE ZIMNE - 2 RODZAJE SOKÓW I WODA  
ORAZ KAWA I HERBATA

## ZUPA DO WYBORU

rosół domowy z makaronem i natką  
pomidorowa klasyczna z makaronem  
krem z pomidorów z ziołowymi grzankami  
żurek z jajkiem i kiełbasą  
cebulowa pod serową pierzynką z grzankami  
barszcz czerwony z pasztecikiem

## II DANIE DO WYBORU

Klasyczny kotlet schabowy z ziemniakami i  
zestawem surówek  
Kaczka z jabłkami z buraczkami i ziemniaki  
Klasyczny De Volaille ziemniaki i surówki / jarzynka  
Karkówka w sosie grzybowym z ziemniakami lub  
klusieczkami śląskimi w zestawie z jarzynką  
Klasyczne bitki wołowe z klusieczkami śląskimi lub  
kaszą z dodatkiem buraczków bukietu surówek,  
Zrazy zawijane w sosie grzybowym lub  
chrzanowym, kasza gryczana lub klusieczki śląskie  
jarzynka  
Łosoś pieczony w maśle z ziołami z ziemniakami i  
surówkami

## PRZYSTAWKI DO WYBORU

W CENIE PODSTAWOWEJ 10 PRZYSTAWEK

półmisek wędlin  
półmisek paszтетów z żurawiną  
półmisek serów żółtych  
szynka parmeńska z serami camembert  
rolady z wędlin z sałatką jarzynową  
rolady z wędlin z serkiem, papryką i kiełkami  
półmisek świeżych warzyw  
trio filetów śledziowych  
koreczki śledziowe  
caprese - mozzarella z pomidorami  
sałata wegańska z owocami i serami /sezonowa/  
sałatka jarzynowa polska  
sałatka grecka

## DESER

patera ciast oraz patera owoców





# MENU NOWOCZESNE

PRZYJĘCIA 4-6 GODZIN  
KOMUNIE / SPOTKANIA / JUBILEUSZE

267 ZŁ OSOBA DOROSŁA  
50% DZIECI DO 11 LAT MENU DZIECIĘCE  
W CENIE ZAWARTE SĄ NAPOJE ZIMNE - 2 RODZAJE SOKÓW I WODA  
ORAZ KAWA I HERBATA ORAZ SERWIS

## ZUPA DO WYBORU

rosół domowy z makaronem

pikantny krem pieczarkowy z pieczoną papryką

tradycyjny żur na zakwasie z jajkiem i kiełbasą

chłodnik litewski z jajkiem

zupa borowikowa z wiejską śmietaną i grzankami

pikantna zupa rybna

cebulowa z grzankami

krem z pomidorów z ziołowym pesto

krem z białych warzyw z grzankami

krem z soczewicy z grzankami

krem ziemniaczano - jabłkowy z chipsami bekonowymi

barszcz czerwony z pasztecikiem lub uszkami

## II DANIE DO WYBORU

dania podawane są na półmiskach

Okoń nilowy z sosem limonkowo-kaparowym, ziemniaki z wody, ratatui warzywne

Pieczone polędwiczki wieprzowe zawijane w bekon, puree ziemniaczane z bazylią i glazurowane buraczki

Klasyczny De Volaille z pieczonymi ziemniakami po polsku z czosnkiem i rozmarynem oraz miodowa marchewka

Zraz staropolski z kopytkami ziemniaczanymi i buraczkami glazurowanymi w miodzie

Pieczona miruna z ziołową kruszonką z puree selerowym i brokułem

Klasyczny schabowy z gotowanymi ziemniakami i kapustą

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem

pleśniowym na groszkowym puree z maślanymi warzywami

Rolada wołowa z sosem myśliwskim z kaszą gryczaną i modrą kapustą

Kaczka pieczona z jabłkami w sosie żurawinowym opiekane ziemniaki i modra kapusta z rodzynkami

## ZESTAW 10 PRZYSTAWEK

Carpaccio wołowe z tartym parmezanem i rukolą

Domowy pasztet z dziczyzny z konfiturą z tarniny aromatyzowanej żubrówką

Kompozycja mięs pieczonych i wędlin z domowej wędzarni

Roladki z szynki parmeńskiej z gorgonzolą i rukolą

Roladki drobiowe z bakaliami w galaretkie

Trio filetów z Matiasa w oleju, śmietanie, salsie pomidorowej

Caprese - mozzarella z pomidorami i ziołowym pesto

Salata cesar z grillowaną pierśią kurczaka

Salatka jarzynowa na sposób włoski

Salatka grecka z oliwkami i serem feta

## DESER - PATERA CIAST

