

MENU TRADYCYJNE



PRZYJĘCIA 3-4 GODZINY
CHRZTY /SPOTKANIA/
URODZINY

187 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 i natką
pomidorowa klasyczna z makaronem
krem z pomidorów z grzankami
żurek z jajkiem i kiebasą
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, surówki
Karkówka w sosie kurkowym z ziemniakami lub
kluseczkami śląskimi w zestawie z jarzynką
Klasyczne bitki wołowe z kluseczkami śląskimi
lub kaszą z dodatkiem buraczków lub bukietu
surówek,
Zrazy zawijane w sosie grzybowym lub
chrzanowym, kasza gryczana lub kluseczki
śląskie jarzynka
Łosoś pieczony w maśle z ziołami z
ziemniakami i surówkami

PRZYSTAWKI DO WYBORU

W CENIE PODSTAWOWEJ 5 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/
sałata jarzynowa polska
sałata grecka

DESER DO WYBORU

patera ciast patera owoców





MENU NOWOCZESNE

PRZYJĘCIA 3-4 GODZINY
CHRZTY /SPOTKANIA/ URODZINY

213 ZŁ OSOBA DOROSŁA
50% DZIECI DO 11 LAT MENU DZIECIECE
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

PRZYSTAWKI DO WYBORU

w cenie menu 2 przystawki 1 sałatka
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
Sałata cesar z grillowaną piersią kurczaka
Sałatka jarzynowa na sposób włoski
Sałatka grecka z oliwkami i serem feta

DESER - PATERA CIAST

