



## **Menu na przyjęcie okolicznościowe**

### **Propozycja I**

#### **Zupa:**

Rosół z makaronem lub krem z warzyw sezonowych

#### **Danie główne:**

Polędwiczka wieprzowa w kremowym sosie borowikowo-podgrzybkowym z kluskami śląskimi i warzywami na ciepło

#### **Deser:**

Sernik z gałką lodów waniliowych

lub

Tort okolicznościowy

Cena 75 zł/osoba



## **Propozycja II**

### **Przystawka:**

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem

### **Zupa:**

Rosół z makaronem lub krem z warzyw sezonowych

### **Danie główne:**

Polędwiczka wieprzowa w kremowym sosie borowikowo-podgrzybkowym z kluskami śląskimi i warzywami na ciepło

### **Deser:**

Ciasto z naszej cukierni na paterach

lub

Tort okolicznościowy

Cena 100 zł/osoba



### **Propozycja III**

#### **Zupa:**

Bulion z kołdunami

#### **Danie główne:**

Filet z kaczki confit w oliwie infuzowanej świeżym majerankiem z jabłkiem i kopytkami

#### **Zimne przystawki:**

Pasztet cielęco-wieprzowy podany z marynatami

Tatar wołowy na bagietce z szalotką i korniszonem

Roladka z polędwicy wędzonego łososia z ricottą i rukolą

Sałatka sezonowa

Półmisek wędlin i serów włoskich oraz polskich

Pieczyno

Cena 130 zł/osoba



## **Propozycja IV**

### **Zupa:**

Rosół z makaronem lub krem z warzyw sezonowych

### **Danie główne:**

Polędwiczka wieprzowa w kremowym sosie borowikowo-podgrzybkowym

Udko z kaczki marynowane w rozmarynie

Devolaille drobiowy z masłem i pietruszką

Zrazy wieprzowe w sosie z własnego wypieku

### **Dodatki:**

Kluski śląskie, ziemniaki z koprem, surówki, warzywa na ciepło

### **Deser:**

Lody z konfiturą z owoców

lub

Tort okolicznościowy

### **Zimne przystawki:**

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Pasztet cielęcno-wieprzowy podany z borówkami i gruszką

Roladki z wędzonego łososia z ricottą i rukolą

Sałatka tajska z kurczakiem i sezamem lub vege bez kurczaka

Tatarki wołowe na bagietce z szalotką i korniszonem

Pieczyno

### **Kolacja:**

Filet z łososia na risotto z warzywami i sosem rieslingowym

Cena 190 zł/osoba



### **Menu dla dzieci**

Delikatny rosółek z makaronem

Bryzol drobiowy z frytkami i surówką z marchewki

Lody z musem owocowym

Cena 45 zł/osoba

## Oferta uzupełniająca

Tort śmietanowy z mascarpone i owocami – 15 zł/osoba

Ciasto na paterach podane w stoły – 12 zł/osoba

Paczki z ciastem dla Gości – 24 zł/osoba

Torciki personalizowane dla Gości – 30 zł/osoba

Owoce filetowane, sezonowe – 20 zł/osoba

Obsługa ciast, tortów i paczek dostarczanych przez Państwa – 10 zł/osoba

Tatar wołowy serwowany przez kelnerów – 25 zł/porcja

Carpaccio wołowe serwowane przez kelnerów – 25 zł/porcja

Pakiet napoi zimnych i gorących bez ograniczeń – 30 zł/osoba

Sok tłoczony z jabłek, Coca-Cola, woda mineralna gazowana i niegazowana,

kawa 100% arabica, herbata parzona po turecku

Pakiet napoi mini bez ograniczeń – 20 zł/osoba

Woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa 100% arabica, herbata parzona po turecku

### Alkohole:

Wódka Wyborowa 0,5l – 38 zł/butelka

Wódka Wyborowa 0,7l – 48 zł/butelka

Wódka Finlandia 0,5l – 48 zł/butelka

Wódka Finlandia 0,7l – 63 zł/butelka

Wódka Baczewski 0,5l – 58 zł/butelka

Wódka Baczewski 0,7l – 68 zł/butelka

Na życzenie inne wódki wyceniane indywidualnie

Johnny Walker Black 0,7l – 135 zł/butelka

Ballantine's 0,7l – 68 zł/butelka

Jack Daniel's 0,7l – 100 zł/butelka

Whisky japońska Fuyu 0,7l – 200 zł/butelka

Metaxa \*\*\*\*\* 0,7l – 85 zł/butelka

Hennesy V.S. 0,7l – 170 zł/butelka

Hennesy Fine 0,7l – 250 zł/butelka

Wino białe i czerwone od 40 zł/butelka

Obsługa Państwa alkoholu i napoi – 15 zł/osoba

Dekoracja świeżymi kwiatami – wycena indywidualna