



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (PÓLMISKOWO)

ZUPA

(serwowana lub podawana w wazach - ok 280-300 ml/os.)

Rosół z makaronem domowym, gotowaną marchewką i natką pietruszki

Krem z pieczonego buraka z regionalnym serem kozim

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i grzankami ziołowymi

Barszcz biały z puree z pieczonego ziemniaka, chrustem z bekonu i jajkiem sadzonym

Caldo Verde- portugalska zupa z jarmużu z kiełbasą chorizo

Krem grzybowy z razowymi grzankami i kwaśną śmietaną

Krem z kalafiora z białą czekoladą i chipsem z jarmużu

MIĘSA

(podawane na półmiskach – łączna gramatura 180-250g/os.)

Roladka z kurczaka ze szpinakiem

Kotlet de Volaille (tradycyjny panierowany kotlet z piersi kurczaka nadziewany masłem)

Pieczone udko z kaczki w glazurze miodowo tymiankowej

Tradycyjny kotlet schabowy

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonym pomidorem, zawijana w boczku

Stek z karkówki wieprzowej

Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym

Policzki wołowe z warzywami korzennymi duszone w czerwonym winie

Dorsz w panierce panko z sosem tatarskim

SOSY

(gramatura 50 ml/ os.)

Demi glace

DODATKI

(łączna gramatura 200- 220 g/os.)

Pure ziemniaczane z masłem i kwaśną śmietaną

Pieczone ziemniaki w ziołach

Kluski śląskie lub gnocchi z masłem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

SURÓWKI / WARZYWA

(łączna gramatura 130- 150 g/os.)

Coleśław

Surówka z młodej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Sałaty ze świeżymi warzywami i winegretem

Modra kapusta z rodzynekami

Duszona marchewka na maśle z imbirem, ostrą papryką, kolendrą

Zasmażana kiszona kapusta z grzybami

Grillowane warzywa w ziołach

Buraczki zasmażane z kozim serem

Młoda kapusta zasmażana (sezonowo)

Woda mineralna z cytryną - wliczona w cenę zestawów

Menu 89,-/os.

(dla wszystkich Gości: 1 zupa, 3 mięsa, 2 dodatki, 2 surówki, 1 sosy)

Dzieci do 4 lat bezpłatnie, od 5 do 10 lat 50% ceny



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (SERWOWANE)

ZUPA

(serwowana lub podawana w wazach - ok 280-300 ml/os.)

Rosół z makaronem domowym, gotowaną marchewką i natką pietruszki 20,-

Krem z pieczonego buraka z regionalnym serem kozim 22,-

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i grzankami ziołowymi 22,-

Barszcz biały z puree z pieczonego ziemniaka, chrustem z bekonu i jajkiem sadzonym 29,-

Caldo Verde- portugalska zupa z jarmużu z kiełbasą chorizo 26,-

Krem grzybowy z razowymi grzankami i kwaśną śmietaną 26,-

Krem z kalafiora z białą czekoladą i chipsem z jarmużu 22,-

DANIE GŁÓWNE

(serwowane, łączna gramatura 400-440g/os.) Jedno danie do wyboru dla wszystkich Gości).

Tradycyjny kotlet schabowy, puree ziemniak, colesław 49,-

Pierś z kurczaka kukurydzianego w glazurze miodowo – tymiankowej, puree ziemniaczano-cebulowe, mix warzyw pieczonych 49,-

Grillowana polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym, gnocchi szpinakowe, buraczki z kozim serem 55,-

Tradycyjna rolada wołowa z sosem pieczeniowym, kluski śląskie, modra kapusta 75,-

Polędwiczka z dorsza z sosem cytrynowo – miętowym, kasza bulgur z oliwkami i natką pietruszki, mix sałat z dresingiem musztardowo- miodowym 69,-

Grillowana ośmiornica z pesto pietruszkowym, pieczony ziemniak z czosnkiem i oliwą, grillowane warzywa z kaparami, parmezanem i kolendrą 95,-

Woda mineralna z cytryną wliczona w cenę zestawów.

DODATKOWO OFERUJEMY

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowana)

Carpaccio z pieczonego buraka z regionalnym kozim serem i dressingiem 29,-

Wędzona kaczka z sałatą, pieczoną gruszką i żurawiną 35,-

Pasztet z chipsem pszennym, musem żurawinowym i orzechami 29,-

Parfait z wątróbki na pumperniku z chatneyem wiśniowym i groszkiem cukrowym 29,-

DESER

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)

Tiramisu

Fondant czekoladowy z gałką lodów

Pasteis de Nata (portugalskie babeczki budyniowe) z gruszką, morelą i kruszonką

Mus chatwowy z białą czekoladą, krakersem cynamonowym, physalis

Deser lodowy na gorącym musie malinowym i kruszonką czekoladową

29,-

BUFET DESEROWY

(2 rodzaje do wyboru)

Szarlotka

Sernik królewski

Ciasto czekoladowe z kremem

Ciasto marchewkowe z mascarpone

Ciasto z galaretką i owocami

18,-/os.



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat, mleko, cytryna, cukier biały, cukier trzcinowy
15,-/os.

ZIMNE ZAKĄSKI

(podawane na półmiskach z pieczywem)

Półmisek mięs pieczystych i wędlin wiejskich

Pasztet staropolski z żurawiną

Galaretkę wieprzową z cytryną

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka capresse z bazylią i kremem balsamicznym

Sałatka z komosą ryżową i warzywami

Sałatka z makaronem orzo, świeżym ogórkiem i szynką

Sałatka tabbouleh, kasza bulgur, nataka pietruszki, szczypior, pomidor, oliwa

Sałatka z brokułem, kurczakiem, jajkiem, pomidorem koktajlowym i sosem czosnkowym

Tartinka z pastą z czerwonej fasoli, porem, chili i imbirem

Mini sałatka z marynowaną

wołowiną, kaszą bulgur, rukolą i dressingiem musztardowo-miodowym

Crostini z tatarskim z wędzonego łosia, warzywami i koperkiem

Samosy z burakiem, kozim serem, orzechami i mięętą

Tortilla z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem firmowym

Vol-au-vent z kurkami, szpinakiem, cebulą, czosnkiem i papryką

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Tatar ze śledzia, konfitura z czerwonej cebuli

Półmisek serów

Jajka faszerowane pastą pieczarkową

Pikle i marynaty

59,-/os. 6 pozycji do wyboru 75,-/os. 8 pozycji do wyboru

DODATKOWA KOLACJA GORĄCA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana lub podawana na bufecie)

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie koperkowym 2szt./os. 25,-

Barszcz czerwony z krokietem 27,-

Gulasz z łopatki wieprzowej z pieczarkami, pieczywo 35,-

Bacalhau a'bras – portugalska zapiekanka z dorszem i ziemniakami 29,-

Francuski gulasz wołowy na czerwonym winie 42,-

Pierogi z kapustą i mięsem 5szt./os. 28,-

Pierogi ruskie 5szt./os. 25,-

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy 10,-/os. (ok 3 godz), 15,-/os. (powyżej 3 godz.)

Coca Cola 10,-/os. (ok 3 godz), 15,-/os. (powyżej 3 godz.)

WINO DOMU

Porta 6 białe lub czerwone (Lizbona, Portugalia) 35,-/0,5l

WINO MUSUJĄCE

Picaire Brut Vinicola Del Sarral NV DO Cava (Katalonia, Hiszpania) 100,-/but. 0,75l

Prosecco Spumante Superiore Botter NV DOCG (Veneto, Włochy) 100,-/but. 0,75l

Wódka J.A. Baczewski 100,-/but. 0,5l

Wódka Wyborowa 70,-/but. 0,5l

Zapraszamy do zapoznania się z naszą kartą win i pozostałych alkoholi.