



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



UROCZYSTY OBIAD LUB KOLACJA BANKIETOWA (PÓŁMISKOWO)

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

Półdzwiczka 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, śmietanowo –kaparowy, serowy, żurawinowy, musztardowy

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

Kaszotto z kaszy gryczanej lub bulgur z dodatkiem pietruszki

SURÓWKI / WARZYWA

(łączna gramatura 130- 150 g/os.)

Colesław

Surówka z młodej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Salaty ze świeżymi warzywami i winegretem

Modra kapusta z rodzynkami

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 66,-/os.

(do wyboru dla wszystkich Gości: 1 zupa, 2 mięsa, 2 dodatki, 2 surówki, 1 sos)

Menu 89,-/os.

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

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



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



DODATKOWO OFERUJEMY

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowana)

Carpaccio z pieczonego buraka z regionalnym kozim serem i dressingiem 16,-

Wędzona kaczka z sałatą, pieczoną gruszką i żurawiną 18,-

Paszтет z chipsem pszennym, musem żurawinowym i orzechami 16,-

Parfait z wątróbki na pumpniku z chatneyem wiśniowym i groszkiem cukrowym 18,-

DESER

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)

Tiramisu 16,-

Fondant czekoladowy z gałką lodów 16,-

Pasteis de Nata (portugalskie babeczki budyniowe) z gruszką, morelą i kruszonką 16,-

Mus chałwowy z białą czekoladą, krakersem cynamonowym, physalis 16,-

Deser lodowy na gorącym musie malinowym i kruszkonką czekoladową 16,-

BUFET DESEROWY

(2 rodzaje do wyboru)

Szarlotka

Sernik z rosą

Ciasto z owocami i kruszonką

Brownie z orzechami

14,-/os.

BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat, mleko, cytryna, cukier biały, cukier trzcinowy

12,-/os. - bez limitu

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic

15,- /1 litr

WINO DOMU

Porta 6 białe lub czerwone (Lizbona, Portugalia) 30,-/0,5l lub 60,-/1l

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

Prosecco Redentore Vino Frizzante (Fossalta di Piave, Włochy) 80,-/but.

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.



Przyjęcia okoliczno- ściowe

O F E R T A



ZIMNE ZAKĄSKI I

(podawane na półmiskach)

Półmisek wędlin i serów

Galaretką wieprzowa z cytryną

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Śledź w oleju

Pikle i marynaty

Świeże chrupiące pieczywo

52,-/os.

ZIMNE ZAKĄSKI II

(podawane na półmiskach)

Półmisek wędlin i serów

Pasztet staropolski z żurawiną

Jajka faszerowane pastą pieczarkową

Salatka capresse z bazylią i kremem balsamicznym

Śledź w śmietanie

Pikle i marynaty

Świeże chrupiące pieczywo

62,-/os.

ZIMNE ZAKĄSKI III (FINGERFOOD)

(podawane na półmiskach)

Tartinka, fasola, kukurydza, por, sos pikantny – 2szt.

Mini sałatka, marynowana wołowina, kasza bulgur, rukola, dressing musztardowo-miodowy - 1 szt.

Crostini, schab pieczony, mus śliwkowy, rukola, grzanka – 2szt.

Samosy, burak, kozi ser – 2szt.

Tortilla, łosoś, szpinak, serek chrzanowy - 2szt.

Tiramisu, 1szt.

53,-/os

DODATKOWA KOLACJA GORĄCA

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

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie koperkowym – 16/os.

Barszcz czerwony z krokietem – 16,-/os.

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

Żebro wieprzowe z pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą – 29,-/os.

Boeuf Bourguignon (francuski gulasz wołowy na czerwonym winie) – 29,-/os.

Pierogi z kapustą i mięsem - 22,-/os

Pierogi ruskie -22,-/os