

# MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2020

## Obiad serwowany | Wariant I | 100 zł./osoba

### **Przystawka /do wyboru 1 propozycja/**

Pate z drobiowych wątróbek, grzanka, żurawina  
Kurczak wędzony, mozzarella, pomidory, rukola

### **Zupa /do wyboru 1 propozycja/**

Krem bakłażana, migdały prażone  
Domowy rosół z makaronem

### **Danie główne /do wyboru 1 propozycja/**

Supreme z kurczaka, grillowana cukinia, polenta ziołowa, sos grzybowy  
Stek wieprzowy, zapiekanka ziemniaczana, warzywa grillowane, sos rozmarynowy

### **Deser /do wyboru 1 propozycja/**

Sernik z sosem czekoladowym  
Szarlotka z sosem  
waniliowym, lody waniliowe

### **Napoje**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



## Obiad serwowany | Wariant II | 125 zł./osoba

### **Przystawka /do wyboru 1 propozycja/**

Sałaty, łosoś wędzony, pestki dyni, sos pomarańczowy  
Sałaty, rostbef pieczony, pomidor truskawkowy, ser kozi, sosem vinegret

### **Zupa /do wyboru 1 propozycja/**

Zupa prowansalska z grillowanym bakłażanem, parmezan  
Krem pomidorów i czerwonych pomarańczy

### **Danie główne /do wyboru 1 propozycja/**

Filet z indyka sous vide, puree z salsefii, marchew fioletowa, ziemniak confit, sos korzenny  
Polędwiczki wieprzowe w szynce serrano, tagliatelle warzywne z czarnuszką,  
ziemniaki pieczone z tymiankiem, sos z wina i szalotki

### **Deser /do wyboru 1 propozycja/**

Tiramisu klasyczne  
Brownis czekoladowy, lody miętowe, coulis malinowe

### **Napoje**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

## Obiad serwowany | Wariant III | 150 zł./osoba

### **Przystawka /do wyboru 1 propozycja/**

Carpaccio wołowe, płatki parmezanu, rukolla , kapary ,dresing balsamiczny  
Sałaty, marynowany łosoś, mus chrzanowy, konfitowane żółtko

### **Zupa /do wyboru 1 propozycja/**

Krem z borowików, grillowane kurki  
Krem z kalafiora, pestki słonecznika

### **Danie główne /do wyboru 1 propozycja/**

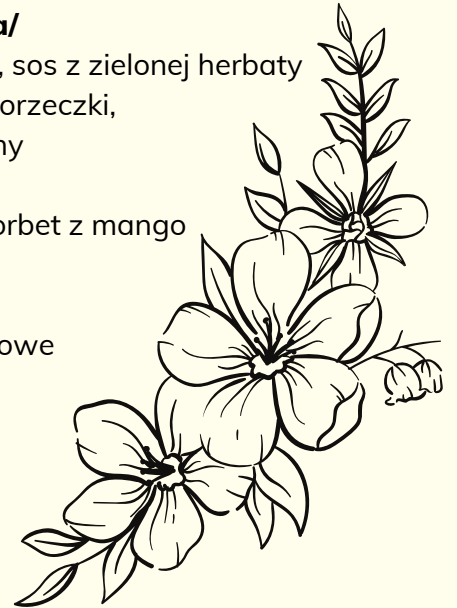
Filet z łososia, puree z marchwi i cytrusów, warzywa duszone, sos z zielonej herbaty  
Filet z kaczki sous vide, mus z buraka i czarnej porzeczki,  
ziemniak pieczony, marchew, sos korzenny

### **Deser /do wyboru 1 propozycja/**

Panna cotta lawendowa, coulis z owoców leśnych, sorbet z mango  
Ciastko czekoladowe, maliny

### **Napoje**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



## Propozycja dla dzieci | 75 zł./osoba

(dzieci w wieku do 7 lat).

### **Przystawka**

Roladka z tortilli szynką i serem

### **Zupa**

Krem z pomidora z grzankami

### **Danie główne**

Panierowane polędwiczki drobiowe, frytki, surówka z marchewki z pomarańczą

### **Deser**

Racuchy z jabłka , sosem czekoladowym

### **Napoje**

Woda mineralna, soki owocowy

## Bufet zimny | Wariant I | 65 zł. /osoba

Półmiski wędlin i mięs pieczonych  
Półmiski serów, orzechy, owoce suszone  
Śledź z cebulą w śmietanie  
Tortilla z wędzonym łososiem  
Tarta z tuńczykiem, oliwki  
Bukiet sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosem czosnkowym z anchois  
Sałata rzymska, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori  
Sałatka jarzynowa  
Caprese z oliwkami i bazylią  
Sos cumberlad  
Pieczywo pszenne, żytnie, razowe

## Bufet zimny | Wariant II | 85 zł./osoba

Półmiski wędlin, mięs pieczonych  
Półmiski serów, orzechy, owoce suszone  
Tortilla, łosoś, rukola  
Tortilla, rostbef, sałaty  
Tarta z grzybami leśnymi, wędzony ser  
Tarta z tuńczykiem, oliwki  
Sałaty, grillowany kurczak, sos anchois, ziołowe grzanki  
Sałata rzymska, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori  
Sałatka jarzynowa  
Caprese z oliwkami i bazylią  
Sosy: czosnkowy, cumberland  
Pieczywo: pszenne, żytnie, razowe

### Ciepłe danie

Wołowina po prowansalsku

## Bufet zimny finger food 60 zł./osoba

Tarta z serem mascarpone z kurczakiem i warzywami  
Tortille z indykiem i sosem tajski  
Orientalna sałatka tapula  
Trufle serowe z prażonym słonecznikiem  
Humus z pieczoną pita i chrupiącymi warzywami  
Focaccia z pieczonym rostbefem i musztardą francuską

### W cenie zapewniamy:

- profesjonalną obsługę kelnerską;
- bezpłatny parking dla Gości;
- dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

### Dodatkowo oferujemy:

- napoje gazowane 15 zł/ osoba
- ciasta 3 rodzaje 15 zł/ osoba
- owoce 10 zł/ osoba

### Tort - do indywidualnej wyceny

Dzieci do lat 3 bez świadczeń - bezpłatnie

Obsługa techniczna (dj, fotograf, zespół, kamerzysta, animator) - 20% rabatu od ceny menu

### Informacje dodatkowe

Czas trwania przyjęcia: (obiad do 4 godz / obiad + bufet do 5 godz /obiad + bufet + ciepłe danie do 6 godz)

Powyższa oferta nie stanowi potwierdzenia wstępnej rezerwacji usług wynikających z proponowanego programu oraz atrakcji dodatkowych.

Gwarancją niezmienności ceny i dostępności wszystkich usług jest podpisana umowa oraz wpłata zadatku.

Dziękuję za zapoznanie się z przesłaną propozycją.

