

Imprezy okolicznościowe

Oferta menu na uroczystość rodzinną, chrzciny, urodziny, jubileusze...

Zapraszamy do skomponowania własnego menu

Zupy

Rosół z makaronem | Grzybowa z makaronem | Krem z warzyw sezonowych (do wyboru) | Cebulowa po francusku

Dania główne

z drobiu:

Kotlet de volaille z masłem ziołowym
Pierś z kurczaka zwijana ze szpinakiem i ricottą
Roladka drobiowa faszerowana grzybami
Filet drobiowy soute nadziewany porą
Filet z kurczaka po brazylijsku
Sakiewka drobiowa z serem mozzarella i pomidorami owijana w boczku
Udziec z kurczaka nadziewany serem i pieczarkami
Udka w chrupiącej panierce
Dramistic w pikantnym cieście
Udziec z indyka nadziewany szpinakiem i łososiem
Udko z kaczki confit

z wieprzowiny

Kotlet schabowy
Kotlet Szwajcar z serem i szynką
Sakwa zbójnicka z boczkiem, oscypkiem i papryką
Sakiewka beskidzka z kapustą i grzybami
Polędwiczka nadziewana grzybami
Polędwiczka w sosie z pieczonej papryki
Rolada wieprzowa w sosie własnym
Karczek pieczony faszerowany
Żeberka wieprzowe w ziołach

z wołowiny

Rolada śląska w sosie własnym
Sznycel cielęcy z masłem smakowym
Sztufada wołowa

z ryb

Łosoś pieczony
Filet z pstrągą
Roladka z pstrągą z młodą kapustą i koperkiem
Dorsz pod porową pierzynką na białym winie
Filet z Morszczuka w sosie cytrynowym

Desery

Sernik z czekoladą i owocami | Deser owocowo – lodowy | Szarlotka na gorąco z chmurką bitej śmietany | Mus czekoladowy z malinami | Parfait chałwowe z musem owocowym

Bufet zimnych przekąsek

patera wędlin tradycyjnych
patera serów garniowana winogronami
deska chłopska (wędzonki, pieczone, pasztety (domowe wyroby))
deska serów regionalnych
ryba w sosie słodko – kwaśnym
ryba po grecku
ryba w galarecie
śledź w dwóch smakach (po myśliwsku, pod pierzynką)
jajka faszerowane pastami
jajka w sosie tatarskim
jajka w musie chrzanowym
tymbaliki drobiowe/warzywne
galaretka z nóżek z czerwoną cebulą
rolada szpinakowa z łososiem
roladki szynkowe z kremem chrzanowym
roladka marchewkowa na pikantno
pieczeń z sera i pieczarek
mini volaventy z pastami
kolorowe roladki serowe z rukolą
grzyby, ogórki, papryka w marynacie
sałatka grecka
sałatka pieczony kurczak ananas seler jabłko
mix sałat z pieczonymi warzywami i dresingiem miodowym
sałatka ze świeżego szpinaku z mozzarellą, suszonymi pomidorami
i prażonym słonecznikiem
sałatka szlachecka z orzechami nerkowca
meksykańska sałatka ryżowa
tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem
maselko smakowe
pieczywo

Kolacja

Barszcz czysty z pasztecikiem / krokietem
z mięsem lub kapustą i grzybami
Boeuf strogonof
Ragout z dziczyzny z warzywami okopowymi i kaszą
Kita z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami
Pieczeń po Staropolsku z kluseczkami i modrą kapustą
Myśliwski bigos z dziczyzną
Połędwiczka sous-vide podana na sosie borowikowym
z kopytkami i warzywami

Bufet kawowy

kawa z ekspresu, herbata czarna i owocowa,
cukier, śmietanka, cytryna **bez ograniczeń**
Soki owocowe, woda mineralna z cytrynką w dzbankach **(0,5l / osobę)**

Dodatki

Ziemniaczki z koperkiem i masłem
Ziemniaczki puree
Ziemniaczki pieczone z ziołami
Kluski śląskie
Doupinki
Risotto z warzywami
Ryż curry
Kasza gryczana z warzywami
Surówka z marchewki z pomarańczą
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka wiosenna
Surówka z białej kapusty
Sałatka z kapusty czerwonej
Buraczki zasmażane
Kapusta zasmażana
Bukiet warzyw z masłem

Koszt przyjęcia obiadu z deserem

od 60 do 89 zł

Koszt przyjęcia obiadu z deserem i zimną płytą

od 80 do 109 zł

Koszt przyjęcia obiadu z deserem, zimną płytą i kolacją

od 99 do 139 zł

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Dzieci do lat 10 - 70% ceny osoby dorosłej

Dodatkowo oferujemy:

Kosz owoców tropikalnych i sezonowych – 4zł/os

Patery owoców filetowanych – 6zł/ os

Patery ciast domowych do wyboru – 8zł/os

Polecamy wino białe i czerwone

serwowane w karafkach 0,5 l w cenie 19 zł