

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
Roladka drobiowa faszerowana grzybami
Grillowany filet z kurczaka sauté z pieczonymi warzywami
Pierś z kurczaka zwijana z brokułem i serem feta
Sakiewka drobiowa z serem mozzarella i pomidorami owijana w boczku
Udziec z kurczaka nadziewany szpinakiem i ricottą
Udka w chrupiącej panierce
Udziec z indyka nadziewany szpinakiem i łososiem / porą i słonecznikiem
Indyk pieczony z warzywami w słupkach
Udka z kaczki confit
Pieczona kaczka w antonówkach z miodem

z wieprzowiny

Kotlet schabowy
Kotlet Szwajcar z serem i szynką
Schab z oscypkiem, żurawiną i rucollą
Sakwa zbójnicka z boczkiem, oscypkiem i papryką
Połędwiczka nadziewana grzybami
Połędwiczka souse vide w sosie z leśnych grzybów lub zielonego pieprzu
Rolada wieprzowa w sosie własnym
Karczek pieczony faszerowany

z wołowiny

Rolada śląska w sosie własnym
Rolada wołowa w nowej odsłonie
z sosem borowikowym
Sztufada wołowa
Policzki wołowe z sosem Jack Daniel's
Sznycel cielęcy z masłem smakowym
Pieczeń cielęca w sosie kurkowym

z królika

Pulpety z królika w sosie
śmietankowo-ziołowym lub
z pieczonego pomidora

z ryb

Łosoś pieczony
Filet z pstrągą z warzywami
Dorsz pod porową pierzynką na białym winie
Filet z morszczuka w sosie lemon butter

wegetariańskie

De volaille cztery sery w kapuście włoskiej
Kotlety z kaszy gryczanej i domowego sera
Kotlety z tofu i szpinaku
Kotlety kukurydziane
Stek z kalafiora z sosem curry
Falafel warzywny w panko z sosem śmietanowo – ziołowym

Desery

Sernik z czekoladą i owocami | Deser lodowy z owocami lub gorącymi malinami | Szarlotka na gorąco z chmurką bitej śmietany | Mus czekoladowy z malinami
Parfait chałwowe z musem owocowym | Tiramisu | Deser kokosowy z malinami | Deser chia z musem mango i świeżymi owocami

Bufet zimnych przekąsek

patera wędlin tradycyjnych
patera serów garniowana winogronami
deska chłopska (wędzonki, mięsa pieczone, swojskie wyroby)
deska serów regionalnych
ryba w sosie słodko – kwaśnym
ryba po grecku
śledź w dwóch smakach
jajka w sosie majonezowo - musztardowym
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
pasztet z selera
pasztet z czerwonej soczewicy
pieczeń z sera i pieczarek
tarta ze szpinakiem i serem feta
tarta z pieczonymi warzywami
mini tortille w dwóch odsłonach
smalec wegański
smalec regionalny, ogórek kiszony
grzyby, ogórki, papryka w marynacie
sałatka grecka
sałatka z rucollą, gruszką, mozzarellą i orzechami
sałatka z rucollą, szpinakiem baby, avocado, granatem i batatem chili
sałatka z rucollą, burakiem, serem feta i prażonym słonecznikiem
mix sałat z pieczonymi warzywami i dresingiem miodowym
sałatka szlachecka z orzechami nerkowca
meksykańska sałatka ryżowa
sałatka z brokułem, kalaflorem, jajkiem i dipem czosnkowym
tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem
masło smakowe
pieczywo

Kolacja

Barszcz czysty z pasztecikiem / krokietem
z mięsem lub kapustą i grzybami
Boeuf strogonow / Bogracz
Ragout z dziczyzny z warzywami okopowymi i kaszą
Kita z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami
Pieczeń po Staropolsku z kapustą zasmażaną i ziemniakami w mundurkach
Myśliwski bigos z dziczyzną
Połędwiczka sous-vide podana na sosie borowikowym z puree z zielonego groszku i mini marchewkami karmelizowanymi
Pieczeń wołowa z mini gołąbkami z kaszy i burakiem pieczonym
Żeberka w miodzie, ziemniak pieczony z rozmarynem, kapusta kiszona

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem i masłem
Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone z ziołami
Puree warzywne np. selerowe / cebulowe / z zielonego groszku
Kluski śląskie
Doughinki
Risotto z warzywami
Ryż curry
Kasza gryczana z warzywami
Surówka z marchewki z pomarańczą / z selerem
Surówka z selera z rodzynekami
Surówka wiosenna
Surówka z białej kapusty
Surówka z kapusty czerwonej
Surówka z kiszanej kapusty z jabłkiem i cebulką
Buraki tarte z chrzanem
Surówka z buraka z jabłkiem
Kapusta zasmażana
Bukiet warzyw z masłem
Fasolka szparagowa

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)**

Koszt obiadu okolicznościowego

od 60 do 99 zł

Koszt obiadu okolicznościowego z zimną płytą

od 80 do 129 zł

Koszt obiadu okolicznościowego z zimną płytą i kolacją

od 99 do 169 zł

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Dzieci do lat 10 - 70% ceny osoby dorosłej

Dodatkowo oferujemy:

Kosz owoców tropikalnych i sezonowych
(preferowane dla 20-25 osób) – 150 zł

Patery owoców filetowanych – 8 zł/os

Patery ciast domowych do wyboru – 11 zł/os

Polecamy wino białe i czerwone
serwowane w karafkach 0,5 l w cenie 19 zł