

Imprezy okolicznościowe

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

Zapraszamy do skomponowania własnego menu

Zupy

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

Dania główne

z drobiu:

Kotlet de volaille z masłem ziołowym
Filet z kurczaka w panko
Roladka drobiowa faszerowana grzybami leśnymi
Grillowany filet z kurczaka sauté z pieczonymi warzywami
Pierś z kurczaka zwijana z brokułem i serem feta w chrupiącej panierce
Sakiewka drobiowa z serem mozzarella i pomidorami owijana w boczku
Udziec z kurczaka nadziewany szpinakiem i ricottą
Udka w kukurydzianej panierce
Filet z indyka rolowany z porem i słonecznikiem
Udka z kaczki confit
Kaczka pieczona w antonówkach i miodzie

z wieprzowiny

Kotlet schabowy
Kotlet Szwajcar z serem i szynką
Schab z serem i pieczarkami
Polędwiczka nadziewana suszonymi pomidorami z sosem gorgonzola
Polędwiczka sous-vide w sosie z leśnych grzybów / zielonego pieprzu / żurawinowym
Rolada wieprzowa w sosie własnym

z wołowiny

Rolada śląska w sosie własnym
Rolada wołowa w nowej odsłonie z sosem borowikowym
Pieczeń wołowa duszona w czerwonym winie
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 pstrąga z warzywami
Polędwica z dorsza w szynce parmeńskiej
Filet z morszczuka w sosie lemon butter

wegetariańskie / wegańskie

De volaille cztery sery w kapuście włoskiej
Kotlety serowo - gryczane
Kotlety z tofu i szpinaku
Kotlety kukurydziane
Cukinia faszerowana zapiekana mozzarełą
Papryka nadziewana kaszą kuskus
z parmezanem

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
galaretki z nóżek z czerwoną cebulą
rolada szpinakowa z łososem
roladka marchewkowa na pikantno
pasztet z cukinii
wegetariański pasztet z marchwi
pieczeń z sera i pieczarek
hummus klasyczny / z pieczonej marchewki
tarta ze szpinakiem i serem feta
tarta z boczkiem i serem
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 włoskimi
sałatka z rucollą, szpinakiem baby, avocado, granatem i batatem chili
sałatka z rucollą, burakiem, serem feta i prażonym słonecznikiem
mix sałat z pomarańczą, orzechami i grillowanym serem
sałatka szlachecka z orzechami nerkowca
sałatka z brokułem, kalaflorem, jajkiem i dipem czosnkowym
tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem
bruschetta klasyczna z pomidorem i bazylią / kaczka i karmelizowaną cebulą
/ schabem sous-vide i glazurowaną gruszką / serkiem włoskim
i grillowanym bakłażanem
drożdżowe paluchy serowe z dipem
masło / maselko smakowe
kosz pieczywa z domowym chlebem

Kolacja

Barszcz czysty z pasztecikiem / krokietem z mięsem lub kapustą i grzybami
Boeuf strogonow / Bogracz
Myśliwski bigos z dziczyzną
Ragout z warzywami okopowymi i kluseczkami
Kita z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami
Pieczeń po Staropolsku z kapustą zasmażaną i ziemniakami w mundurkach
Polędwiczka sous-vide podana na sosie borowikowym z puree zielonego
grozdku i mini marchewkami karmelizowanymi
Indyk pieczony w sosie kurkowym, smażone kopytka marchewkowe,
burak glazurowany
Pierś z kaczki na musie z jabłka i aronii, kopytka, surówka
z czerwonej kapusty z orzechami włoskimi
Żeberka w miodzie, ziemniak pieczony z rozmarynem, kapusta kiszona

Dodatki

Ziemniaczki z koperkiem i masłem
Ziemniaczki puree
Ziemniaczki pieczone z ziołami
Puree warzywne np. selerowe / cebulowe / zielonego groszku
Kluski śląskie
Doupinki
Ryż curry
Kasza gryczana z warzywami
Surówka z marchewki z pomarańczą / z jabłkiem / z selerem
Surówka z selera z rodzynekami
Surówka wiosenna
Surówka z białej kapusty
Surówka coleslaw
Modra kapusta
Surówka z kapusty czerwonej z orzechami włoskimi i miodem
Surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i cebulką
Buraki tarte z chrzanem
Surówka z buraka z jabłkiem
Mizeria (sezonowo)
Kapusta zasmażana
Bukiet warzyw z masłem
Fasolka szparagowa

Bufet kawowy

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

Koszt obiadu okolicznościowego z napojami

od 99 do 159 zł

Koszt przyjęcia obiadu z zimną płytą i napojami

od 129 do 219 zł

Koszt przyjęcia obiadu z deserem, zimną płytą,
kolacją i napojami

od 179 do 279 zł

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Dzieci do lat 10 - 70% ceny osoby dorosłej

Dodatkowo oferujemy:

Owoce tropikalne i sezonowe – 200 zł
(serwowane na bufecie, preferowane do 20 osób;
każda osoba powyżej - dodatkowe 10 zł/osoba)

Patera owoców filetowanych – 10 zł /os

Patery ciast domowych (2 kawałki /os.) – 12 zł/os

Do wyboru: sernik z brzoskwinia lub czekoladą, czekoladowe z prażonym słonecznikiem,
kruche z owocami i pianką budyniową, makowiec na kruchym spodzie, jabłecznik królewski

Polecamy wino białe i czerwone

serwowane w karafkach 0,5 l w cenie 25 zł