

# *Imprezy okolicznościowe*

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

Zapraszamy do skomponowania własnego menu

## Zupy / 1 do wyboru /

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

## Dania główne / 3 do wyboru /

### z drobiu:

Kotlet de volaille z masłem ziołowym  
Filet z kurczaka w panko  
Roladka drobiowa faszerowana leśnymi grzybami  
Grillowany filet z kurczaka sauté z pieczonymi warzywami  
Filet z kurczaka sous vide  
ze szpinakiem i serem feta / sos z białego wina  
Udka w kukurydzianej panierce  
Filet z indyka rolowany z suszonymi pomidorami,  
mozzarellą, pistacją i prażonymi nasionami  
Połędwiczka z indyka w orzechowej panierce  
Udko z kaczki confit  
Kaczka pieczona w antonówkach i miodzie

### z wieprzowiny

Schab z kością smażony na smalcu  
Kotlet Szwajcar z serem i szynką  
Połędwiczka wieprzowa w bazyliowej panierce  
Schab sous vide / sos grzybowy lub śliwkowy  
Rolada wieprzowa / sos własny

### z wołowiny

Rolada śląska klasyczna / sos tradycyjny  
Rolada wołowa w nowej odstonie  
z farszem drobiowo – warzywnym / sos borowikowy  
Pieczeń wołowa duszona w czerwonym winie

### z ryb

Łosoś pieczony  
Filet z pstrąga z warzywami  
Połędwica z dorsza w szynce parmeńskiej  
Filet z morszczuka w tempurze

### wegetariańskie / wegańskie

De volaille cztery sery w kapuście włoskiej  
Góralski falafel  
Kotlety z tofu i szpinaku  
Cukinia faszerowana warzywnym risotto, zapiekana z mozzarellą  
Papryka faszerowana grzybowym kaszotto z parmezanem

## Desery / 1 do wyboru /

Tarta banoffee | Tarta z malinami i białą czekoladą | Mus czekoladowy z porzeczką | Tiramisu | Deser kokosowy z malinami |  
Deser lodowy z owocami lub gorącymi malinami | Deser szarlotka z kruszonką i kremem mascarpone



## Bufet zimnych przekąsek / 6-8 do wyboru /

Deska wędlin tradycyjnych z lokalnej wędzarni / mięsa pieczone / dip  
Deska serów tradycyjnych i regionalnych / konfitura z czerwonej porzeczki  
Paszтет domowy / konfitura z żurawiny  
Ryba w sosie słodko – pikantnym  
Łosoś wędzony na grzance z twarogiem  
Śledź / musztarda francuska / jabłko / ogórek konserwowy  
Jajka w sosie majonezowo – musztardowym / tatarskim  
Tymbaliki drobiowe/warzywne  
Galaretki z nóżek z czerwoną cebulą  
Biskopt szpinakowy / kremowy serek / łosoś wędzony  
Biskopt marchewkowy / kremowy serek / pikantne salami  
Paszтет z cukinii  
Pieczeń z sera i pieczarek  
Mini burger / szarpany kurczak / sos BBQ  
Wege mini burger / kremowy serek / pikantna marchew po tajsku  
Mini croissant / pieczony łosoś / serek Philadelphia / majonez koperkowy  
Mini croissant / kurczak / rucolla / warzywa / sos majonezowy  
Mini croissant / kurczak / rucolla / konfitura z czerwonej cebuli  
Mini tarta / szpinak / ser feta  
Mini tarta / burak / burak marynowany / karmelizowane nasiona / chutney brzoskwinowy  
Pinsa / burak / ser feta / chutney śliwkowo cebulowy  
Pinsa / ser pleśniowy / szynka dojrzewająca / rucolla / chutney brzoskwinowy  
Bruschetta klasyczna z pomidorem i bazylią / kaczka i karmelizowaną cebulą / schabem sous-vide i glazurowaną gruszką  
Ciasto francuskie / szpinak / feta / prażony sezam  
Mini tortilla / twaróg pomidorowy / rucolla / parmezan  
Mini tortilla / kurczak / warzywa / sałata / sos majonezowy  
Hummus z pieczonej marchewki  
Smalec węgierski / smalec regionalny / ogórek kiszony  
Rucolla / gruszka / mozzarella / orzechy włoskie / sos balsamiczny  
Mix sałat / avocado / granat / pieczony batat  
Rucolla / burak / ser feta / sos musztardowo – miodowy / prażone nasiona  
Mix sałat / pomarańcza / grillowany ser halloumi / prażone orzechy  
Włoski makaron / kurczak pieczony / papryka / ogórek / sos remoulade  
Masło tradycyjne  
Kosz pieczywa z domowym chlebem

## Kolacja / 1 do wyboru /

Barszcz czysty z pasztecikiem / krokietem z mięsem lub z kapustą i grzybami  
Bogracz z kluseczkami  
Ragout wołowe z warzywami okopowymi / knedel  
Filet z kurczaka ze szpinakiem w cieście francuskim / mix sałat / dufinki  
Połędwiczka sous-vide / sos borowikowy / puree z zielonego groszku / marchew pieczona  
Indyk pieczony / sos kurkowy / smażone kopytka marchewkowe / burak glazurowany  
Pierś z kaczki / mus z jabłka i aronii / kopytka /  
surówka z czerwonej kapusty z orzechami włoskimi  
Żeberko pieczone / sos BBQ / ziemniak z rozmarynem / kompozycja sałat / sos winegret

## Dodatki / 5 do wyboru /

Ziemniaki z koperkiem i masłem  
Ziemniaki puree  
Ziemniaki pieczone z ziołami  
Puree warzywne np. selerowe / cebulowe / z zielonego groszku  
Kluski śląskie  
Doughinki  
Ryż curry  
Kaszotto grzybowe  
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 kiszanej 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, mleko, 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 179 zł**

Koszt przyjęcia obiadu z zimną płytą i napojami  
**od 149 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 – 250 zł  
*(serwowane na bufecie kawowym, preferowane dla 20-30 osób)*

Patery ciast domowych (2 kawałki /os.) – 15 zł/os

Do wyboru: sernik z brzoskwinia lub czekoladą, czekoladowe z prażonym słonecznikiem, makowiec z białą czekoladą, jabłecznik z kokosem, miodownik.

Polecamy wino białe i czerwone  
serwowane w karafkach 0,5 l w cenie 25 zł