

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 / grzanki serowe

Dania główne / 3 do wyboru /

z drobiu:

Kotlet de volaille z masłem ziołowym
Filet z kurczaka w panko
Cordon Bleu z serem i szynką
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
Udziec z kurczaka z leśnymi grzybami
Indyk z pesto i pistacją w cieście francuskim
Udko z kaczki confit
Kaczka pieczona w antonówkach i miodzie

z wieprzowiny

Schab z kością smażony na smalcu
Połędwiczka wieprzowa w bazyliowej panierce
Schab sous vide / sos grzybowy lub śliwkowy
Rolada wieprzowa / sos własny
Schab z bryndzą
Schab w panko z mozzarellą i pieczarkami
Policzki wieprzowe / sos porto

z wołowiny

Rolada śląska klasyczna / sos tradycyjny
Rolada wołowa w nowej odsłonie
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 orzechowej panierce
Filet z morszczuka w tempurze

wegetariańskie / wegańskie

De volaille cztery sery w kapuście włoskiej
Kotlet z czerwonej fasoli / chutney brzoskwinowy
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
Galaretka z nóżek z czerwoną cebulą
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 / rukola / konfitura z czerwonej cebuli
Mini croissant / pasta z suszonych pomidorów/ kiełki lucerny
Mini tarta / szpinak / ser feta
Pinsa / burata / pesto / szynka dojrzewająca / rukola / chutney sliwkowo-cebulowy
Pinsa / pasata pomidorowa / ser pleśniowy / gruszka / rukola
Bruschetta klasyczna z pomidorem i bazylią
Bruschetta z kaczką i karmelizowaną cebulą
Bruschetta ze schabem sous-vide z glazurowaną gruszką
Ciasto francuskie / szpinak / feta / prażony sezam
Mini tortilla / twaróg pomidorowy / rukola / parmezan
Mini tortilla / kurczak / warzywa / sałata / sos maj
Hummus z pieczonej marchewki
Smalec wegański / smalec regionalny / ogórek kiszony
Rukola / gruszka / ricotta / orzechy włoskie karmelizowane / sos balsamiczny
Mix sałat / avocado / granat / pieczony batat
Rukola / burak / ser feta / sos musztardowo – miódowy / 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
Pieczony kurczak zagrodowy / risotto z cukinią / parmezan
Połudwiczka 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
Frytki
Surówka z marchwii z pomarańcza / z jabłkiem / z selerem
Surówka z selera z rodzynekami
Surówka wiosenna
Surówka z białej kapusty
Surówka colesław
Modra kapusta
Surówka z kapusty czerwonej z orzechami włoskimi i miodem
Surówka z kiszzonej 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 169 do 239 zł

Koszt przyjęcia obiadu z deserem, zimną płytą,
kolacją i napojami
od 194 do 299 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 osób)

Patery owoców – 18 zł/os

Patery ciast domowych (2 kawałki /os.) – 19 zł/os

Do wyboru: sernik z brzoskwinia lub czekoladą, jabłecznik,
makowiec z białą czekoladą, czekoladowe z kremem.

Polecamy wino białe i czerwone
serwowane w karafkach 0,5 l w cenie 35 zł

W przypadku serwowania własnych ciast i słodkości
pobierana będzie opłata talerzykowa - **5 zł/osoba**
Serwowanie tortu - **30 zł**