

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Propozycje dań do wyboru dla Gości

Zupy:

- Rosół z makaronem
- Krem pieczarkowy z glazurowaną pieczarką
- Krem z czerwonych buraków z fetą
- Zupa sezonowa

Dania główne:

- Schab w sosie śliwkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Kotlet de volaille
- Filet z kurczaka w sosie śmietanowym
- Filet z kurczaka pieczony w boczku
- Karkówka w sosie własnym
- Kotlet schabowy
- Pierś kaczki w pomarańczach
- Pierś kaczki z sosem żurawinowym

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki pieczone
- Frytki
- Ryż maślano - koperkowy
- Kasza gryczana
- Kluski śląskie
- Zielone kopytka szpinakowe
- Gnocchi

Surówki:

- Marchewka z brzoskwinia
- Kapusta biała, cebula, koperek
- Kapusta pekińska, pomidor, ogórek, papryka, cebula
- Por z orzechami
- Seler z ananasem
- Buraczki z chrzanem
- Mizeria
- Wiosenna - mix sałat, rzodkiewka, pomidor, ogórek, szczypiorek
- Coleslaw
- Gotowany brokół, kalafior, mini marchewka

Dodatkowe dania gorące:

- Barszcz czerwony z krokietem
- Boeuf Strogonow
- Żurek staropolski z jajkiem

Zimna płyta:

- Schab nadziewany w sosie tatarskim
- Rolada szpinakowa
- Rolada pomidorowa
- Galaretka wieprzowa
- Galaretka drobiowa
- Pieczona śliwka w boczku
- Szparagi w boczku
- Nuggetsy z sosem czosnkowym
- Różyczki z łososia na rukoli
- Ruloniki z szynką, serkiem i suszonymi pomidorami
- Mozarella z pomidorami, oliwkami, kaparami i bazylią
- Pieczone mięsa
- Paterki wędlin
- + Pieczywo, masło

Salatki:

- Jarzynowa
- Cezar
- Gyros
- Carpaccio z buraka
- Pieczarkowa
- Leśny mech
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z kurczakiem, ananasem i selerem

Desery:

- Patera ciast
- Patera owoców
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z lodami

Napoje bez limitu:

- Kawa, herbata, czekolada
- Woda, soki, napoje orzeźwiające

Dodatkowe zamówienia na życzenie:

- Tort
- Słodki stół

W ramach oferty gwarantujemy:

- Obsługę kelnerską
- Okolicznościowe dekoracje stołów oraz świeże kwiaty
- Przestrzeń rekreacyjną wokół restauracji dostępną dla Gości

Menu komponujemy indywidualnie, dostosowując liczbę dań i formę serwowania do charakteru uroczystości oraz oczekiwań Gości.

Dbając o różnorodne potrzeby naszych Gości, na życzenie przygotowujemy również dania wegetariańskie i wegańskie.

e

