



Menu

chrzciny, komunie, imprezy okolicznościowe

PRZYSTAWKA (20 zł):

- Róża z łososia na bukiecie sałat z sosem musztardowo-miodowym
- Terrina z kurczaka z sosem cezar
- Roladki z grillowanej cukinii z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- pieczony bakłażan z mozzarellą, sałaty, sos balsamiczny

OBIAD (60 zł) - zupa+drugie danie do wyboru

Zupa

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z serem mozzarellą
- Aksamitny krem cebulowo-serowy z grzankami
- Żurek z kiełbasą i ziemniakami
- Zupa grzybowa z makaronem
- Zupa z pieczonych białych warzyw podana z palonym porem
- krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

II Danie :

- Devolay z serem
- Kotlet króla sasa
- Grillowany fileć z pomidorami i mozzarella w sosie bazyliowym
- Roladka z pieczarkami w towarzystwie marchewki w sosie grzybowym
- Roladka drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym
- Eskalopki z kurczaka z sosem grzybowym
- Fileciki z indyka zawinięte w wędzony boczek
- Fileć z kurczaka w sosie
- Karczek pieczony w sosie z palonego czosnku
- Pieczony udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i sosem chrzanowym
- Rolada schabowa nadziewana pikantnym mięsem indyjskim w sosie grzybowym
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem
- Schab pieczony w sosie grzybowym
- Szyńka wieprzowa duszona z grzybami
- Udziec indyjski ze szpinakiem w sosie czosnkowym
- Zrazy zawijane z farszem cebulowym w sosie kminkowym

Dania wegetariańskie:

- Placki szpinakowo-gryczane w sosie grzybowym
- Pieczony łosoś z sosem cytrynowym
- Tarta porowo-grzybowa z dipem czosnkowym
- Naleśniki ze szpinakiem i serem feta

Dodatki:

- Ziemniaki/ rozetki ziemniaczane/ ziemniaki opiekane/ frytki
- Risotto z grzybami/ ryż/kluski śląskie/ kopytka
- Zestaw surówek

DESER (20zł):

- sałatka owocowa
- puchar lodowy z sosem malinowym
- puchar lodowy z bakaliami
- szarlotka na ciepło z gałką lodów
- panna cotta z sosem malinowym
- mus śmietankowo-malinowy
- twarożek z rodzynkami i migdałami
- mus czekoladowy z sosem wiśniowym
- mrożony nugat z orzechami w karmelu

ZIMNA PŁYTA (65zł)

- dwa rodzaje sałatek do wyboru (jarzynowa, gyros, Waldorf, ryżowa z kurczakiem, grecka, sałatka wiosenna z camembertem, sałatka porowa, sałatka z brokułami i wędzonym łososiem)
- wędliny, kielbasa wiejska, kabanos, pasztet pieczony
- deska serów
- śledzie
- tymbaliki drobiowe
- jajka w sosie majonezowym
- pieczywo

CIEPŁE DANIE (20 zł)

- barszcz czerwony z krokietem
- boeuf strogonow
- zupa gulaszowa z ziemniakami
- kwaśnica z żeberkiem
- żurek
- Możliwość wyboru pełnego dania (25 zł/os)

POZOSTAŁE:

- Napoje (35 zł)
(napoje gazowane-1l/os, soki owocowe-0,5l/os, woda, kawa/herbata)
- Ciasta i owoce (20 zł)
 - Alkohol własny GRATIS
 - Tort własny GRATIS
 - TOAST szampanem – 5zł/os
 - koszt przyniesienia własnych ciast -5 zł/os
- dekoracja stołów GRATIS
- Przygotowanie „Ścianki” do zdjęć według sugestii klienta – od 200 zł