

MENU I

Przekąski zimne

Szynka Podkomorzego z chrzanem, schab po warszawsku, pieczona pierś z indyka, rostbef pieczony, kiełbasa podsuszana, paszтет z dziczyzny z sosem żurawinowym

Dodatki do wędlin: musztarda, ćwikła, chrzan, ketchup

Chrupiąca tortilla zawijana z sałatą, pomidorami i grillowanym kurczakiem

Bruschetta z pomidorami, pieczonym bakłażanem i szpinakiem

Polska sałatka jarzynowa

Sałatka selerowa z ananasem i orzechami doprawiona sosem majonezowym

Sałatka orientalna z makaronem sojowym, wieprzowiną i warzywami

Sałatka z makaronu z suszonymi pomidorami, papryką i salami

Dania gorące serwowane

Consommé Celestine z ciastem naleśnikowym

Rolada z indyka z dodatkiem moreli, podawana z ziemniakami po polsku i czerwoną kapustą

Bufet dań gorących

Grillowany kurczak po libańsku, marynowany w jogurcie naturalnym z czosnkiem i kolendrą

Delikatna karkówka cieleca duszona w jarzynach, podawana w naturalnym szarym sosie

Pierogi z kapustą i grzybami

Spaetzle podsmażane na maśle

Kalafior polany masłem z bułką tartą, marchewka doprawiona koperkiem, fasolka z boczkiem

Desery

Sernik z brzoskwinia

Mus cytrynowy z jabłkami

Ciastko W-Z

Kremówka

Owoce krojone, sałatka owocowa

Napoje

Kawa i herbata

Soki owocowe

Napoje gazowane (bezalkoholowe)

Cena – 189,00 zł/osoba

Dodatkowo proponujemy stację z wyborem lodów

2 godziny

Cena 10 pln/osoba

MENU II

Przekąski zimne

- Polska sałatka jarzynowa
- Pieczone połówki wieprzowe z salsą ananasową
- Pieczony aromatyczny rostbef marynowany w ziołach z piklami
- Pieczony schab oprószone majerankiem z puszystym chrzanem
- Soczysta brzoskwinia zawinięta w plastry indyka z nutą żurawinową
- Bruschetta z pomidorami, pieczonym bakłażanem i szpinakiem
- Sałatka z grillowanych warzyw z dodatkiem sera pleśniowego i prażonych ziaren dyni
- Plastry łososia wędzonego i pstrąga podawane na chrupiącej sałacie i kiełkach
- Sałatka pieczarkowa z jajkiem doprawiona lekkim sosem majonezowym
- Sałatka brokułowa z soczystymi płatkami kurczaka, fetą, suszonymi pomidorami, skropiona sosem jogurtowym

Dania gorące serwowane

- Kremowa zupa brokułowa z płatkami migdałowymi
- Grillowana pierś kurczaka zapiekana z pomidorami i serem, serwowana z risotto i warzywami

Bufet dań gorących

- Roladki z soli podawane na szpinaku
- Empanadas z kurczakiem
- Karkówka pieczona z sosem myśliwskim
- Ziemniaki po polsku
- Kapusta zasmażana
- Fasolka szparagowa z pieczonym bekonem
- Brokuły oprószone prażonymi migdałami

Desery

- Sernik krakowski
- Szarlotka
- Duet serowo-makowy
- Keks
- Ciasto staropolskie
- Owoce krojone, sałatka owocowa

Napoje

- Kawa i herbata
- Soki owocowe
- Napoje gazowane (bezalkoholowe)

Cena – 199,00 zł/osoba

Dodatkowo proponujemy stację z wyborem lodów
2 godziny
Cena 10 pln/osoba

Ceny zawierają VAT

MENU III

Przekąski zimne

- Płatki pieczonego udźca cielęcego na sałacie lodowej z salsą pomidorową i oliwą winogronową
- Soczysta brzoskwinia zawinięta w plastry indyka z nutą żurawiny
- Ptysie faszerowane musem z kurczaka i pieczarek
- Pomidory przekładane serem mozzarella aromatyzowane kroplą oliwy z oliwek i octu balsamicznego
- Antipasti z grillowanych warzyw: cukinia, papryka, bakłażan, marynowane różyczki kalafiora, brokuły, pomidorki koktajlowe, ser feta
- Sałatka z kopru włoskiego z marchewką i rodzynkami
- Grecka sałatka z fetą i oregano
- Azjatycka sałatka z kurczaka

Dania gorące serwowane

- Kremowa zupa pieczarkowa z grzankami
- Grillowane polędwiczki wieprzowe serwowane z sosem grzybowym, kopytkami i buraczkami

Bufet dań gorących

- Quesadilla z kurczakiem, salsą pomidorową i guacamole
- Greckie pierogi Spanakopita nadziewane szpinakiem i serem feta
- Grillowane fileciki z piersi kurczaka zapiekane z pomidorami i serem mozzarella
- Pizza : hawajska, margerita i peperoni

Desery

- Ciasto francuskie z owocami
- Mus z ciemnej czekolady z wiśniami
- Ciasto tiramisu
- Mini babeczki owocowe
- Owoce krojone, sałatka owocowa

Napoje

- Kawa, herbata
- Soki owocowe
- Napoje gazowane (bezalkoholowe)

Cena – 205,00 zł/osoba

Dodatkowo proponujemy stację z wyborem lodów
2 godziny
Cena 10 pln /osoba

Ceny zawierają VAT