

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA I

ZUPA

Rosół na bazie kurczaka kukurydzianego i wołowiny z domowym makaronem

DANIA GŁÓWNE (2,5 porcji na osobę)

De volaille tradycyjny

Rolowany boczek wieprzowy nacierany ginem i ziołami z duxelles grzybowym
Sandacz smażony w sosie veloute aromatyzowanym limonką

DODATKI

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Patatki pieczone w ziołach
Bukiet surówek sezonowych
Selekcja sałat z dressingiem ziołowym

DESERY

Szarlotka naszego wypieku podana z gałką lodów

PRZEKĄSKI ZIMNE

Gofry z zielonym pesto, kwaśną śmietaną i wędzonym łososiem
Bliny z aksamitnym serkiem śmietankowym, rukolą i szynką parmeńską
Croissanty z camembertem i konfiturą żurawinową
Tortilla z kurczakiem panierowanym i warzywami
Deska serów i wędlin
Śledź marynowany po kociewsku
Sałatka grecka
Sałatka cesar

PRZEKĄSKI CIEPŁE

Nuggetsy drobiowe z dipem

KOLACJA

Barszczyk z krokietem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

220 zł

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA II

ZUPA

Krem z pieczonego pomidora i papryki z bazylią

DANIA GŁÓWNE (2,5 porcji na osobę)

Zraz wołowy w sosie własnym

Pierś z kurczaka kukurydzianego nadziewana kurkami i cebulką w chrupiącej panierce
Kaczka marynowana w soku z pomarańczy i czosnku, pieczona z gruszkami w sosie żurawinowym
Dorsz w panierce z prażonych orzechów z delikatnym sosem aioli

DODATKI

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Patatki pieczone w ziołach
Bukiet surówek sezonowych
Selekcja sałat z dressingiem ziołowym

DESER

Sernik naszego wypieku z białą czekoladą i pudrem
Pistacjowym podany na musie z truskawek

PRZEKĄSKI ZIMNE

Ptysie wytrawne nadziewane pastą z makreli i kopru
Tartaletki z serkiem szczypiorkowym i kawiozem
Vol-au-vent z pastą z suszonego pomidora i bazyli
Tortilla z kurczakiem panierowanym i warzywami
Croissant z rukolą, serem camembert i konfiturą żurawinową
Burgery z szarpaną wieprzowiną
Tatar wołowy z dodatkami
Sałatka gyros
Sałatka na bazie rukoli z gruszką marynowaną w białym winie,
Kurczakiem sousvide i serem gorgonzola

PRZEKĄSKI CIEPŁE

Skrzydełka w sosie buffalo

KOLACJA

Staropolska zupa gulaszowa

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

260 zł

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA III

ZUPA

Krem z pieczonego ziemniaka z piersią gęsi marynowaną w rumie i kurkami w całości

DANIA GŁÓWNE (2,5 porcji na osobę)

Zraz wołowy w sosie własnym
De volaille tradycyjny
Łosoś pieczony z sosem pomarańczowym
Aromatyzowanym chilli i miętą
Policzki wieprzowe w sosie z porto i owoców sezonowych

DODATKI

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Patatki pieczone w ziołach
Swojskie kopytka podawane z okrasą
Colesław
Selekcja sałat z dressingiem ziołowym
Warzywa duszone na maśle

DESER

Fondant czekoladowy podany z lodami pistacjowymi i musem owocowym

PRZEKĄSKI ZIMNE

Ptysie wytrawne nadziewane pomidorami suszonymi i pstrągiem wędzonym
Tartaletki z serkiem szczypiorkowym i kawiozem
Tortilla z kurczakiem panierowanym i warzywami
Croissant z rukolą i rybami wędzonymi
Burgery z szarpaną wieprzowiną
Tatar wołowy z dodatkami
Sałatka gyros
Sałatka z burakiem marynowanym, orzechami, truskawką i kozim serem
Deska serów i wędlin
Mix przekąsek (stripsy, onion rings, sery panierowane)

PRZEKĄSKI CIEPŁE

Krewetki gotowane na zimno z sosem chardonnay z ziołami i papryką chilli
Podudzie z kurczaka w chrupiącej panierce

KOLACJA

Kaczka marynowana w ginie, faszerowana owocami
Podana na ziemniaczanych gnocchi z sosem porzeczkowym

CIEPŁY POCZĘSTUNEK

Żurek

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

320 zł