

PAKIET 1- cena 100 zł/ osoba

Zupa: mogą być do wyboru (pół na pół) dwie zupy

Rosół

Flaki

Zupa z czerwoną soczewicą

Chłodnik litewski

Chłodnik buraczany

Krem z pieczonego buraka

Krem z białych warzyw

Krem pomidorowy

Krem paprykowo- cukiniowy



Danie główne: mogą być do wyboru (pół na pół) dwa dania główne

Lekko czyli grillowany filec z piersi zagrodowego kurczaka podany z dzikim ryżem i glazurowaną marchewką

Sznyceł wieprzowy podany z ziemniaczkami z koperkiem i surówką

Kark szefa kuchni na placku ziemniaczanym z zasmażaną cebulką

Żebro Adama w sosie bbq podane z kaszą gryczaną i buraczkami

Golonka w piwie z ziemniakami i surówką z marchewki z chrzanem

Rolada z kurczaka faszerowana mięsem mielonym z indyka pod pierzynką lekkiego sosu koperkowego z młodymi ziemniaczkami i surówką z marchewki na słodko

De vollay z ziemniaczkami i surówką

Przystawki (do wyboru 6 pozycji)

Koreczki kolorowe

Tarta wytrawna ze szpinakiem, fetą suszonymi pomidorami i kurczakiem

Pierwszy powiew wiosny czyli chrupiące sałaty ze świeżymi warzywami (pomidor, papryka, ogórek, kukurydza) w towarzystwie złocistej piersi kurczaka/ jaja na twardo podana z sosem czosnkowym i prażonymi nasionami.

MENU OKOLICZNOŚCIOWE NA ROK 2018

Serowy zawrót głowy to znaczy ser camembert, blue, brie, żółty, mozzarella podane na świeżej sałacie z owocem granatu i sosem balsamicznym.

Sałatka pomidorowa uczta podana na sałacie z rukolą z pomidorami, żurawiną, serem feta i złocistą pierśią kurczaka/ tofu w sosie dijons w towarzystwie czosnkowych grzanek

Tatar wołowy

Śledzik z cebulką

Półmisek mięs pieczystych

Półmisek serów

Nuggetsiki z kurczaka z sosami

Wytrawne babeczki

Łódeczki z cykorii ze świeżymi warzywami, pastami

Sałatka jarzynowa

Tortillki

Tartinki

Jaja faszerowane

Rolada szpinakowa z suszonymi pomidorami

Ciasta: (3 ciasta do wyboru)

Szarlotka

Sernik na kruchym spodzie z brzoskwinia

Tarta z truskawkami

Tarta czekoladowa

Rolada makowa

Babeczki z owocami

Piaskowe

Muffiny marchewkowe

W cenie ziemne napoje (woda z cytryną, soki owocowe w dzbankach, kompot wieloowocowy) oraz kawa i herbata

PAKIET II- cena 110 zł/osoba

ZUPY: (dwie opcje do wyboru)



Rosół

Flaki

Gulaszowa

Zupa z czerwoną soczewicą

Wiosenne minestrone z wonchesterem

Chłodnik litewski

Chłodnik buraczany

KREM

-z batatów z masłem orzechowym i mlekiem koko

- z pomidorów

- z pieczonego buraka

- z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE (dwie opcje do wyboru pół/pół)

Lekko czyli grillowany filec z piersi zagrodowego kurczaka podany z dzikim ryżem i glazurowaną marchewką

Polędwica pieczona w szynce długo dojrzewającej w sosie z zielonego pieprzu podana z młodymi ziemniaczkami z koperkiem i surówką

Placek ziemniaczany podany z sosem węgierskim pod pierzynką z jogurtu i świeżych warzyw

Sznyceł wieprzowy podany z ziemniaczkami z koperkiem i surówką

Kark szefa kuchni na placku ziemniaczanym z zasmażaną cebulką

Pierś kaczki w towarzystwie sypkiej kaszy bulgur z surówką

Żebro Adama w sosie bbq podane z kaszą gryczaną i buraczkami

Golonka w piwie z ziemniakami i surówką z marchewki z chrzanem

Rolada z kurczaka faszerowana mięsem mielonym z indyka pod pierzynką lekkiego sosu koperkowego z młodymi ziemniaczkami i surówką z marchewki na słodko

De vollay z ziemniaczkami i surówką

PRZYSTAWKI: (do wyboru 8 pozycji)

Koreczki kolorowe

Tarta wytrawna z brokułem, fetą suszonymi pomidorami i wędzonym łososiem



MENU OKOLICZNOŚCIOWE NA ROK 2018

Pierwszy powiew wiosny czyli chrupiące sałaty ze świeżymi warzywami (pomidor, papryka, ogórek, kukurydza) w towarzystwie złocistej piersi kurczaka/ jaja na twardo podana z sosem czosnkowym i prażonymi nasionami.

Serowy zawrót głowy to znaczy ser camembert, blue, brie, żółty, mozzarella podane na świeżej sałacie z owocem granatu i sosem balsamicznym. – 43 zł plater/ około 8 porcji
Sałatka z podwórka to chrupiąca sałata z pieczoną piersią kaczki polana sosem malinowym w towarzystwie owoców sezonowych

Sałatka pomidorowa ucztą podana na sałacie z rukolą z pomidorami, żurawiną, serem feta i złocistą piersią kurczaka/ tofu w sosie dijons w towarzystwie czosnkowych grzanek

Sałatka parmeńska z szynką długo dojrzewającą, serem camembert i brzoskwinia w zalewie, serwowana na chrupiącej sałacie z sosem winnym

Sałatka sezonowa ze złocistą piersią kurczaka/ serem camembert, truskawkami, mango, zielonym ogórkiem podana na świeżej sałacie z prażonymi orzechami włoskimi i sosem dijons.

Tatar wołowy

Tatar z łososia z kaparami

Półmisek mięs pieczystych

Półmisek serów

Sałatka jarzynowa

Tatar z pomidorów suszonych na cukinii na cieście francuskim

Tortillki

Tartinki

Jaja faszerowane

Rolada szpinakowa z łososiem

Nuggetsiki z kurczaka z sosami

Wytrawne babeczki

Łudeczki z cykorii ze świeżymi warzywami, pastami

CIASTA: (do wyboru 4 ciasta)

Malinowa chmurka na kruchym spodzie pod bezowym sklepieniem

Szarlotka

Sernik na kruchym spodzie z brzoskwinia



MENU OKOLICZNOŚCIOWE NA ROK 2018

Tort czekoladowo-kokosowy

Tort czekoladowo/ wiśniowy

Tort śmietanowy z owocami

Tarta z owocami

Tarta czekoladowa

Sernik z bananami, kajmakiem i bitą śmietaną

Babeczki z owocami

Piaskowe



W cenie ziemne napoje (woda z cytryną, soki owocowe w dzbankach, kompot wieloowocowy) oraz kawa i herbata