

MENU ŚWIĄTECZNE 1

209 PLN / OS.



PRZYSTAWKI PODANE NA PÓŁMISKACH

Śledzie w 3 wariantach:
śledź w śmietanie, śledź w oleju, śledź w burakach

Pierogi z kapustą i grzybami

Karp w galarecie z borowikami



ZUPY DO WYBORU

Barszcz czerwony z uszkami

Zupa grzybowa z borowików



DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

Sandacz w sosie śmietanowym, pieczone warzywa korzeniowe,
purée z pietruszki

Pieczeń cielęca w sosie grzybowym, karmelizowana marchew,
kopytka

Risotto z borowikami



DESERY PODANE NA PÓŁMISKACH

Szarlotka z cynamonem

Piernik z powidłami śliwkowymi

Sernik



Podane ceny są cenami netto.

MENU ŚWIĄTECZNE 2

229 PLN / OS.



PRZYSTAWKI PODANE NA PÓŁMISKACH

Śledzie w 3 wariantach:
śledź w śmietanie, śledź w oleju, śledź w burakach
Dorsz w sosie pomidorowym z warzywami julienne

Pierogi z kapustą i grzybami
Karp w galarecie z borowikami



ZUPY DO WYBORU

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa grzybowa z borowików
Szafranowa zupa rybna z karpem



DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

Sandacz w sosie śmietanowym, pieczone warzywa korzeniowe,
purée z pietruszki
Pieczeń cielęca w sosie grzybowym, karmelizowana marchew, kopytka
Risotto z borowikami



DESERY PODANE NA PÓŁMISKACH

Szarlotka z cynamonem
Piernik z powidłami śliwkowymi
Sernik
Makowiec



Podane ceny są cenami netto.

MENU ŚWIĄTECZNE 3

299 PLN / OS.

PRZYSTAWKI PODANE NA PÓLMISKACH

Śledzie w 3 wariantach:

śledź w śmietanie, śledź w oleju, śledź w burakach

Dorsz w sosie pomidorowym z warzywami julienne

Pierogi z kapustą i grzybami

Karp w galarecie z borowikami

Marynowany rostbef z majonezem cebulowym i piklowanymi grzybami



ZUPY DO WYBORU

Barszcz czerwony z uszkami

Zupa grzybowa z borowików

Szafranowa zupa rybna z karpem



DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

Sandacz w sosie śmietanowym, pieczone warzywa korzeniowe,
purée z pietruszki

Kaczka pieczona w sosie pomarańczowym z kluskami śląskimi

Risotto z borowikami

Karp smażony na maśle z ragout grzybowym i pieczona pietruszka



DESERY PODANE NA PÓLMISKACH

Szarlotka z cynamonem

Piernik z powidłami śliwkowymi

Sernik

Makowiec



Podane ceny są cenami netto.

OPCJA BUFETOWA

279 PLN / 1 OS. / 3H

CIEPŁY BUFET

Pierogi z kapustą i grzybami, kwaśna śmietana i cebulka
Karp smażony na maśle, ragout grzybowe i sos śmietanowy

Pieczeń cielęca w sosie grzybowym

Pstrąg pieczony w ziołach z warzywami korzeniowymi

Pieczone ziemniaczki z ziołami i twarożkiem

ZUPY

Barszcz z uszkami

Krem z borowików

PRZYSTAWKI

Karp w galarecie z borowikami

Dorsz, sos pomidorowy, warzywa julienne

Śledzie w 3 wariantach

ZIMNY BUFET

Deska regionalne sery

Deska regionalne wędliny

Pieczyno + masło

Bufet sałatkowy (mix sałat + pomidor, ogórek, papryka kolorowa, cebula czerwona, kukurydza konserwowa, kapary, oliwki marynowane czarne i zielone, pomidor suszony, cebulki perłowe, groszek konserwowy, ser feta, mini mozzarella, tuńczyk w oleju, chipsy z boczku, szczypiorek, kiełki, grzanki ziołowe, papryczki jalapeno, pieczarki konserwowe + dressingi (marie rose, vinaigrette, sos czosnkowo ziołowy, sour cream, sos włoski, sos tatarski) + (orzechy pestki + sery)

Deska ryb wędzonych

Karkówka confit, sos chrzanowy z żurawiną i czerwonym winem

Sałatka jarzynowa

Sałatka z selera z rodzynkami, cynamonem i jogurtem

Sałatka ziemniaczana

Sałatka z buraka i pomarańczy, orzechy włoskie, szpinak, ricotta, sos piernikowy

Kosz owoców

Kompot z suszu

Selekcja świątecznych ciast (piernik, szarlotka, sernik, makowiec)



Podane ceny są cenami netto.