

Menu okazjonalne

Wybierasz dania z menu zgodnie z ilością w wybranym pakiecie.

Lunch

Cena za os.

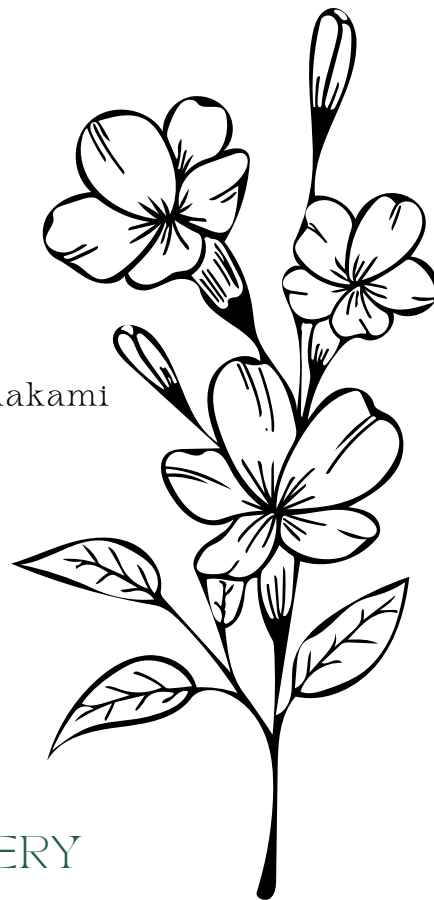
PAKIET	CENA		OPIS PAKIETU	
	serwowane	bufet	Serowane	Bufet
ELASTYCZNY	90zł	130zł	2 dania do wyboru	4 dania
KOMFORTOWY	120zł	160zł	3 dania do wyboru	5 dań
PREMIUM	150zł	190zł	4 dania do wyboru lub 3 dania + napoje	6 dań + napoje

ZUPA

Bulion z palonej kapusty włoskiej z kluseczkami
Krem z warzyw z oliwą bazyliową
Wędzona zupa porowa z jarmużem
Krem z pomidorów z pieczoną papryką
Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
Francuska zupa cebulowa
Żurek tradycyjny z białą kielbasą i jajkiem
Barszcz czerwony z pasztecikiem

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów z ziemniakami
Pieczeń wieprzowa z esencjonalnym sosem
Wegański bogracz
Filet z pstrąga w sosie gorgonzola
Policzki wołowe z sosem z czerwonego wina
Ragout z jelenia
Bakłażan faszerowany z pieczarkami
Pieczeń wieprzowa marynowana w kminku
Schab marynowany w trawie żubrowej



PRZYSTAWKI

Mozzarella z pesto
Plastry rostbefu
Tatar z czerwonych warzyw
Assiette marynowanej gruszki

DESERY

Szarlotka
panna cotta
Sernik
Wegańska beza z owocami
Tiramisu

Menu okazjonalne

Wybierasz dania z menu zgodnie z ilością w wybranym pakiecie.

Zimna płyta

Cena za os.

PAKIET	CENA	OPIS PAKIETU
	bufet	co zawarte
ELASTYCZNA	90zł	10 pozycji
KOMFORTOWA	110zł	14 pozycji + napoje ngaz.
PREMIUM	150zł	16 pozycji + napoje ngaz. + gaz.

COŚ NA ZĄB



Mięsa pieczone
Sałatka z grillowanym kurczakiem.
Deska wędlin regionalnych
Sałatka francuska
Deska serów
Mozzarella z pomidorami i bazylią
Domowe pasztety: śliwka, żurawina, zioła
Sałatka nicejska
Galarety drobiowe
Sałatka jarzynowa
Pomidorki koktajlowe, ogórki kiszzone i pikle
Hummus z warzywami
Roladki z łososiem
Mix mini tortilli
Sałatka grecka
Śledź w śmietanie
Tarta warzywna
Pasty warzywne
Tarta ziemniaczana
Roladki z marynowanej cukinii
Sosy i dresingi (2 do wyboru)

DESERY

Szarlotka
Sernik baskijski
Mini deserki
Chalwowe creme brulee
Suflet czekoladowy



do każdej opcji dodajemy
sosy, pieczywo, wodę z cytryną - FREE

Party menu

min. 10 os.

PAKIET I 56 ZŁ/OS

Roladka z indyka, suszona morela, sos BBQ, brandy
Glazurowane skrzydełka z kurczaka pieczone w sezamie, boczek, miód
Eclair, szpinak, feta
Roladki z marynowanej cukinii, ciecierzycy, orzechy włoskie
Nachosy z guacamole i salsą meksykańską
Płyty z patką z żurawiną
Oliwki
Sery dojrzewające
Winogrona

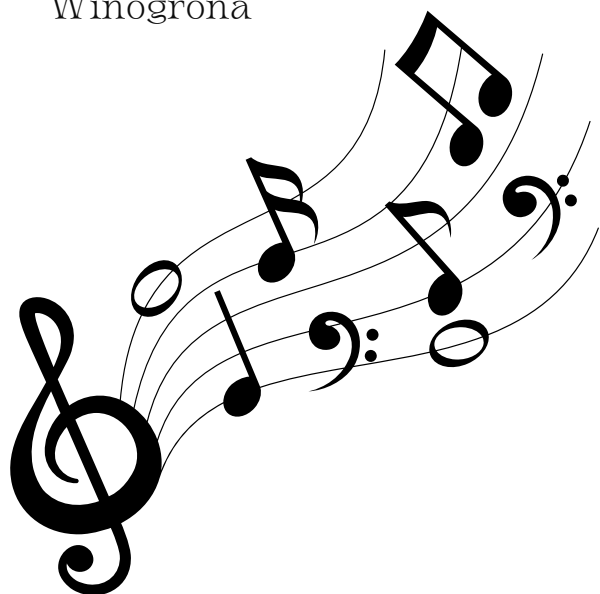
PAKIET II 96 ZŁ/OS

Roladka z indyka, suszona morela, sos BBQ, brandy
Glazurowane skrzydełka z kurczaka pieczone w sezamie, boczek, miód
Eclair, szpinak, feta
Roladki z marynowanej cukinii, ciecierzycy, orzechy włoskie
Nachosy z guacamole i salsą meksykańską
Płyty z patką z żurawiną
Oliwki
Sery dojrzewające
Winogrona

MINI DESERKI 6 ZŁ/SZT

(min. 10 szt. jednego rodzaju)

Mus z białej czekolady z jeżyną
Panna cotta
Tiramisu
Krem czekoladowy z coulis malinowy
Mus mango - marakuja



ALKOHOLE NA BUTELKI (MIN. 4 SZT.)

Wódka Amundsen 500 ml - 140 zł

Gin Milhils 700 ml - 330 zł

Burbon Jim Beam 700 ml - 290 zł

Wino białe but. - 75 zł

Wino czerwone but. - 75 zł

Prosecco but. - 85 zł



PAKIET DRINKÓW

(30/60/90)

(900 zł/ 1400 zł/ 1900 zł)

Do wyboru 3 rodzaje :

Cuba Libre,

Aperol Spritz,

Whisky sour,

Cosmopolitan,

Margarita

PAKIET SHOTÓW

(50/100/200)

(380 zł/ 580 zł/ 990 zł)

Passoa Shot,

Tropicana,

Malibu Passion,

Jagerrush,

Tequilatouch

OPEN BAR 179 ZŁ/OS

kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane,
piwo, wódka, wino, whisky, gin, rum

TORT 25 ZŁ/OS

smaki: owocowy, czekolada biała, leśny, czekoladowy,
truskawka, malina



Opłata serwisowa - własny tort - 10 zł/os.

Opłata serwisowa - własny alkohol - 20 zł/os.

