

MENU KOMUNIA ŚWIĘTA

ZESTAW I - 220,00 zł

ZESTAW II - 240,00 zł

ZESTAW III - 260,00 zł

Przystawki (zestaw III):

Wolnopieczony karczek/chimichurri/parmezan/rukola/domowe pikle

Selekcja ryb/szparagi/koperek/oliwa cytrynowa/grzanka

Carpaccio z buraka/jeżyna/ser kozi/orzech włoski/rukola

Zupy (1 do wyboru):

Tradycyjny rosół z mięs mieszanych/domowy makaron/natka pietruszki

Krem ze szparagów/paluch francuski/ser owczy/świeże zioła

Consommé drobiowe/pierozki wonton/marchewka/oliwa szczypiorkowa

Krem z kalafiora/pesto z czosnku niedźwiedziego/pstrąg wędzony

Mięsa (2 do wyboru):

Kotlet De volaille (panierowany)

Tradycyjny schabowy (panierowany)

Kurczak z brokułem i serem topionym (panierowany)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i fetą, Sous-Vide (duszona)

Kurczak z warzywami i boczkiem (duszony)

Schab z podgrzybkiem (duszony)

Do mięs duszonych proponujemy następujące sosy:
demi-glace, pieprzowy, ziołowy, śmietanowy, pieczeniowy.



Dodatki skrobiowe (1 do wyboru):

Ziemniak gotowany/puree
Kluski śląskie
Kopytka
Gnocchi
Pieczone ziemniaczki w ziołach

Dodatki warzywne (1 do wyboru):


Zestaw surówek – marchew/seler/czerwona kapusta
Selekcja sałat z sosem winegret

Danie ciepłe (1 do wyboru):

Ragout drobiowe z warzywami (zestaw I)
Strogonow wieprzowy(zestaw I)
Kurczak z pieczarką i oscypkiem/puree koperkowe/mizeria/sos żurawinowy (zestaw II/III)
Rolada wieprzowa(boczek/kiełbasa/cebula/ogórek kiszony/marchewka)/
/kluski śląskie/buraczki/sos pieczeniowy (zestaw II/III)

Podczas uroczystości bufet ciepłych i zimnych napoi
(woda, soki, 0,4l napoi gazowanych/os).

Zimna płyta wariant cenowy I:



Półmisek wędlin
Selekcja domowych mięs pieczonych
Wybór Polskich i europejskich serów z żurawiną błotną
Masło smakowe z domowym pieczywem
Owoce



Sałatki (do wyboru 2 rodzaje):

Sałatka jarzynowa
Sałatka Grecka
Sałatka Gyros
Sałatka z kozim serem (winegret miodowy)
Grillowane warzywa/rukola/parmezan
Sałatka ziemniaczana/jajko/ogórek małosolny/rzodkiewka/polskie zioła/
/sałata masłowa/sos jogurtowy


Zimna płyta wariant cenowy II:

Półmisek wędlin
Selekcja domowych mięs pieczonych
Wybór Polskich i europejskich serów z żurawiną błotną
Masło smakowe z domowym pieczywem
Owoce

Sałatki (do wyboru 2 rodzaje):

Sałatka jarzynowa
Sałatka Grecka
Sałatka Gyros
Sałatka z kozim serem (winegret miodowy)
Grillowane warzywa/rukola/parmezan
Sałatka ziemniaczana/jajko/ogórek małosolny/rzodkiewka/
/polskie zioła/sałata masłowa/sos jogurtowy

Dodatkowo do wyboru 2 warianty z poniższych:



Domowy pasztet z sosem Cumberland
Śledzie w sosie miodowo-musztardowym
Śledzie po wiejsku
Galaretką drobiowa
Galaretką wieprzowa



Zimna płyta wariant cenowy III:

Półmisek wędlin
Selekcja domowych mięs pieczonych
Wybór Polskich i europejskich serów z żurawiną błotną
Masło smakowe z domowym pieczywem
Owoce

Sałatki (do wyboru 2 rodzaje):

Sałatka jarzynowa
Sałatka Grecka
Sałatka Gyros
Sałatka z kozim serem (winegret miodowy)
Grillowane warzywa/rukola/parmezan
Sałatka ziemniaczana/jajko/ogórek małosolny/rzodkiewka/polskie zioła/
/sałata masłowa/sos jogurtowy

Dodatkowo do wyboru 3 warianty z poniższych:

Domowy pasztet z sosem Cumberland
Śledzie w sosie miodowo-musztardowym
Śledzie po wiejsku
Galaretka drobiowa
Galaretka wieprzowa
Croissant z kurczakiem konfitura z cebuli i rukolą
Nuggetsy w sosie czosnkowym