



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE

MENU II | 3H | CENA 190ZŁ/OS.

Kolacja serwowana

Zupa rybna z pierożkami
Gołąbki z kaszą bulgur i borowikiem na puree
z cebuli, ziołowa śmietana i peklowany buraczek

Bufet ciepły (2 porcje/os.)

Karp smażony z sosem ziołowym
Udko z kurczaka nadziewane grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Warzywa smażone na maśle czosnkowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem

Bufet zimny (3 porcje/os.)

Ryba po grecku
Koperty z ciasta filo z soczewicą, boczkiem i serem
mimolette
Śledź w dwóch odstonach
Pasztet w cieście francuskim
Placuszki z cukinii z kwaśną śmietaną
Sałata z gruszką i kremowym serkiem

Bufet deserowo-kawowy

Kawa, herbata, woda
Kompozycja ciast świątecznych:
- sernik
- makowiec

Oferta przedstawia ceny netto
i dotyczy grup powyżej 20 os.
Istnieje możliwość dopasowania serwowanych dań
pod diety wykluczeniowe i alergię.



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE

MENU III | 4H | CENA 290ZŁ/OS.

Kolacja serwowana

Do wyboru jedna zupa i jedno danie główne dla całej grupy

Barszcz dosmaczony suszonymi owocami i uszkami
lub
Zupa grzybowa z łazankami

Karp pieczony w słodko kwaśnej glazurze, pływce
z boczniakiem, puree selerowe z nutą gruszek
lub

Stek ze szczupaka z sosem koperkowym, ziemniaczane
puree z pieczonym czosnkiem i mus z pora z orzechową
posypką

Bufet ciepły (2,5 porcji/os.)

Zraz wołowy
Udko z kurczaka nadziewane grzybami
Ryba maślana w sosie paprykowym
Pierogi z twarogiem i ziemiankami
Pierogi z kapustą i grzybami
Kalafior zapiekany w korzennych przyprawach
Warzywa smażone na maśle czosnkowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem

Bufet zimny (3 porcje/os.)

Ryba po grecku
Śledź w dwóch odstonach
Koperty z ciasta filo z soczewicą, boczkiem i serem
mimolette
Tatar z wędzonego łososia
Sałatka z rukoli, gruszek i sera lazur
Terrina drobiowa z chorizo i szpinakiem
Połędwiczki wieprzowe w sosie miodowym

Bufet deserowo-kawowy (2 porcje/os.)

Kawa, herbata, woda
Kompozycja ciast świątecznych:
- sernik
- makowiec
- piernik
Deserki piernikowe i makowe z kajmakiem
Patera owoców

Oferta przedstawia ceny netto
i dotyczy grup powyżej 20 os.
Istnieje możliwość dopasowania serwowanych dań
pod diety wykluczeniowe i alergie.



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE

MENU IV | 6H | CENA 350ZŁ/OS.

Kolacja serwowana

Do wyboru jedna zupa i jedno danie główne dla całej grupy

Zupa ogonowa
lub
Zupa grzybowa z łazankami

Karp pieczony w słodko kwaśnej glazurze, pływki z boczniakiem, puree selerowe z nutą gruszki
lub

Stek ze szczupaka z sosem koperkowym, ziemniaczane puree z pieczonym czosnkiem i mus z pora z orzechową posypką
lub

Gołąbki z kaszą bulgur i borowikiem na puree z cebuli, ziołowa śmietana i peklowany buraczek

Bufet ciepły (2,5 porcji/os.)

Barszcz
Żeberka wołowe
Udka z kaczki
Maślana ryba w sosie paprykowym
Pierogi z wędzonym twarogiem i ziemniakami
Pierogi z kapustą i grzybami
Warzywa smażone na maśle czosnkowym
Kalafior zapiekany w korzennych przyprawach
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Modra kapusta z żurawiną

Bufet deserowo-kawowy (2 porcje/os.)

Kawa, herbata, woda
Kompozycja ciast świątecznych (sernik, makowiec, piernik)
Deserki piernikowe i makowe z kajmakiem
Patera owoców

Bufet zimny (4 porcje/os.)

Ryba po grecku
Mus grzybowy z kurek
Salsa z krewetki na awokado z serkiem
Koperty z ciasta filo z soczewicą, boczkiem i serem mimolette
Śledź w dwóch odstonach
Galaretka z karpia
Paszтет w cieście francuskim
Tatar z wędzonego łososia
Placuszki z cukinii z kwaśną śmietaną
Terrina drobiowa z chorizo i szpinakiem
Sałata z gruszką i kremowym serkiem

Oferta przedstawia ceny netto i dotyczy grup powyżej 20 os.
Istnieje możliwość dopasowania serwowanych dań pod diety wykluczeniowe i alergię.