Kolacje uroczyste – propozycje – 240 zł 5 h min. 30 os

Propozycja I

- Lampka białego wina

DANIE GŁÓWNE:

- Krem dyniowy z pestkami dyni i olejem dyniowym
- Grillowany filet z indyka z sosem borowikowym
- Puree z ziemniaków
- Duet żółtej i czerwonej marchewki / żółtej i zielonej fasolki

PRZEKĄSKI NA ZIMNO – BUFET

- Deska serów
- Gravlax z łososia na grzance z musem serowo-chrzanowym
- Jajko w trzech odsłonach
- Sałatka Cezar
- Sałatka pomidor z mozzarellą na rukoli z zielonym pesto
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem vege, pestkami dyni, mandarynką i malinowym vinegrette
- Deska wiejskich mięs pieczonych lub wyrobów wiejskich(kaszanka ,pasztet, salceson, słonina peklowana)
- Deska chleba wiejskiego ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- Vol-au-vent z szynką dojrzewającą ,chorizo i suszonymi pomidorami

DANIA NA CIEPŁO – BUFET

- Barszcz z pasztecikiem
- Boeuf Strogonoff
- Cannelloni ze szpinakiem i ricottą

DODATKI

- Ciasto bankietowe
- Pieczywo , masło , chrzan , majonez

NAPOJE

- Kawa , herbata , woda mineralna

Propozycja II

• Lampka białego wina

Przystawka

• Rolada szpinakowa z łososiem

Danie główne:

• Filet drobiowy pieczony w sosie kurkowo - śmietanowym
• Ziemniaki
• Zestaw surówek

Przekąski na zimno - bufet:
• Deska serów z winogronami i orzechami i żurawiną
• Schab z morelą i śliwką
• Gravlax z łososia z emulsją chrzanową
• Fileciki z indyka w szynce parmeńskiej
• Jajka w majonezie ze szczypiorkiem
• Tortilla z pastą serową
• Pomidory z mozzarellą i bazylią
• Krakersy z guacamole

Dania na gorąco – bufet:

- Barszczyk z pasztecikiem
- Warzywa grillowane z tofu
- żeberka glazurowane

Dodatki:

• Ciasta bankietowe, owoce
• Pieczywo, masło, chrzan z majonezem
Napoje:
- herbata
- woda mineralna
- kawa jeśli jest ciasto

Propozycja III

- Lampka czerwonego wina

Danie główne:

- Zupa fumme z borowików

• Karkówka pieczona w sosie paprykowym
• Ziemniaki z wody
• Zestaw surówek

Przekąski na zimno - bufet:
• Rolada ze schabu
•Deska serów z owocami i orzechami
• Pasztet z gęsich wątróbek z konfiturą cebulową
• Filet z dorsza w słodko – kwaśnej zalewie
• Bruschetta z pomidorami i świeżą bazylią
• Tymbaliki drobiowe
• Sałatka jarzynowa w towarzystwie jajka otulonego szynką
• Sałatka grecka

Dania na gorąco – bufet:

• Strogonoff
• Makaron zapiekany z warzywami

Dodatki:

• Ciasta bankietowe, owoce
• Pieczywo, masło, sos jogurtowo - majonezowy, ćwikła

Napoje:

- herbata
- woda mineralna
- kawa jeśli jest ciasto

*** Cena uroczystej kolacji trwającej do godz. 24:00**

Dopłata za przedłużenie uroczystej kolacji po godz. 24:00 20 zł/ os/ 1 h
Ale minimum 1000 zł/ 1 h

Dodatkowo proponujemy:

- **Pakiet napojów:**0,5 l wódki białej krajowej lub wina białe i czerwone 0,85 l + 1 l soku lub napoju gazowanego85 zł/ pakiet
- Soki 100% 1 l 30 zł
- Napoje gazowane 1 l 30 zł..
- Kawa 10 zł/ szt.
- Opłata korkowa 50 zł/ os