

Oferta nr 1

285 zł / os

ZUPA

(1 zupa do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z grzankami

Krem z białych warzyw z oliwa truflową

MIĘSA

(2 porcje na osobę / 3 rodzaje do wyboru)

De volaille

Schabowy panierowany z pieczarkami

Kotlet drobiowy panierowany

Zraz wieprzowy

Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym

Kotlet szwajcarski

Pieczeń wieprzowa

Łosoś pieczony z miodem i musztarda francuską

Dorsz panierowany w panco

Dodatki Mączne

(3 do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone w ziołach

Frytki

Ryż z masłem i pietruszką

Pyzy

Potrawka z kaszy gryczanej z grzybami

(dodatkowo sos pieczeniowy)

DODATKI ZIELONE

(3 do wyboru)

Zestaw surówek (surówka z kapusty białej, z marchwi i selera z żurawina)

Mix sałat z pomidorkami i winegretem pietruszkowym

Warzywa gotowane na parze z masłem

Buraczki zasmażane

Kapusta kiszona zasmażana

Marchewka z groszkiem

DESER

(1 do wyboru)

Szarlotka z lodami i bita śmietana

Lody z gorącymi malinami

Panna cotta z jagodami

ZIMNE PRZEKĄSKI

(1,5 porcji na osobę/ 3 do wyboru)

Schab ze śliwka

Rolada drobiowa ze szpinakiem

Polędwica wieprzowa z musem borowikowym

Karkówka pieczona z chrzanem

Łosoś w galarecie

Sandacz w galarecie

(dodatkowo pieczywo i masło)

SAŁATKI

(2 do wyboru)

Tradycyjna jarzynowa

Grecka

Z gruszką, serem lazur , owocami i orzechami nerkowca

Cezar z kurczakiem, grzankami, grana padano i sosem na bazie anchois

Z brokułem, ser feta i dipem jogurtowym

TORT+CIASTO

(1,5porcji na osobę / 3 rodzaje do wyboru)

Jabłecznik

Sernik

Czekoladowe

Kawowe

Z galaretką i owocami

+Kawa , herbata

KOLACJA

(1 porcja na osobę/ 2 do wyboru)

Strogonow drobiowy z kluseczkami

Szaszłyk drobiowy

Bigos staropolski

ZUPY

(1do wyboru)

Barszcz czysty

Żurek z jajkiem

Oferta nr 2

345 zł / os

ZUPY

(1 do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z grzankami

Krem z białych warzyw z oliwa truflową

Krem borowikowy z crème fraiche i oliwa pietruszkową

MIĘSA

(3 porcje na osobę/ 5 pozycji do wyboru)

De volaille

Schabowy panierowany z pieczarkami

Kotlet drobiowy panierowany

Polędwica wieprzowa z sosem grzybowym lub kurkowym

Pierś z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym

Zraz wołowy

Kotlet szwajcarski

Confitowana noga z kaczki z sosem żurawinowym

Łosoś pieczony z miodem i musztarda francuska

Dorsz panierowany w panco

Sandacz smażony na maśle z tymiankiem

DODATKI MĄCZNE

(3 do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone w ziołach

Frytki

Kopytka smażone z cebulką

Pyzy

Ryż z warzywami

Potrawka z kaszy gryczanej z grzybami

(dodatkowo sos pieczeniowy)

DODATKI ZIELONE

(4 do wyboru)

Zestaw surówek (surówka z kapusty białej, marchwi ,selera z żurawiną)

Mix sałat z pomidorkami i winegretem pietruszkowym

Gotowane warzywa na parze z masłem

Buraczki zasmażane

Kapusta modra z owocami na czerwonym winie

Kapusta kiszona zasmażana

Marchewka z groszkiem

DESER

(1 do wyboru)

Tiramisu

Crepe brulee z owocami

Lody śmietankowe , kruszonka z białej czekolady, owoce sezonowe

ZIMNE PRZEKĄSKI

(2 porcje na osobę / 4 do wyboru)

Schab ze śliwka

Rolada drobiowa ze szpinakiem

Polędwica wieprzowa z musem borowikowym

Karkówka pieczona z chrzanem

Indyk pieczony

Łosoś w galarecie

Sandacz w galarecie

(dodatkowo pieczywo i masło)

SAŁATKI

(3 do wyboru)

Tradycyjna jarzynowa

Grecka

Z gruszką, serem lazur ,owocami i orzechami nerkowca

Cezar z kurczakiem , grzankami , grana padano, sosem na bazie anchois

Z brokułem, serem feta i dipem jogurtowym

Z krewetkami , chilli , cytrusami i winegret

TORT + CIASTO

(2 porcje na osobę / 3 do wyboru)

Jabłecznik

Sernik

Czekoladowe

Kawowe

Z galaretką i owocami

Snikers

+kawa, herbata

O PÓŁNOCY

Płonąca szynka, ziemniaczki pieczone, ogórki kiszzone podawana z sosem czosnkowym
(serwowana przez kucharza)

KOLACJA

(1porcja na osobę / 3 do wyboru)

Strogonow drobiowy z kluseczkami

Szaszłyk drobiowy

Szaszłyk wieprzowy

Bigos staropolski

Golonka po bawarsku (chrzan + musztarda)

Szynka pieczona w sosie chrzanowym

ZUPY

(1 do wyboru)

Barszcz czysty

Żurek z jajkiem

Zupa gulaszowa

Oferta nr 3

410 zł / os

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru)

Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem kiszonym, prażynką gryczaną, żółtkiem i majonezem truflowym

Bruschetta z pomidorami, pesto z bazylii i rukolą

Śledź holenderski, jabłko, piklowana cebula czerwona, crème fraiche, koper, oliwa szczypiorkowa

ZUPY

(1 do wyboru)

Bulion z pieczonej kaczki z pierożkami mięsnymi i warzywami julienne

Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi i świeżą bazylią

Krem z białych warzyw z oliwa truflową i czarnym sezamem

Zupa cebulowa na białym winie z tymiankiem i grzankami

Rosół z domowym makaronem, marchewka i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

(1 porcja do wyboru / 2 pozycje do wyboru)

Pieczony łosoś z komosa ryżową, dzikim brokułem, pak choiem i sosem rakowym

Confitowane udko z kaczki, pieczone jabłko, pyza, jarmuż, kapusta modra z czerwonym winem, demi glace z żurawiną

Polędwiczka wieprzowa, fondant ziemniaczany, mus z bakłażana, groszek cukrowy, demi glace

Kurczak suprem z puree ziemniaczanym, pieczonym batatem, szpinakiem, zielonym groszkiem i sosem demi glace

Pieczony bakłażan z palonym kozim serem i kremowym zielonym risotto

DESER

Selekcja lodów szefa kuchni, palona biała czekolada i owoce sezonowe

Mini beza pavlova z owocami

Panna cotta z jagodami

Tiramisu

ZIMNE PRZEKĄSKI

(2 porcje na osobę / 5 do wyboru)

Schab z żurawiną

Polędwica wieprzowa z musem borowikowym

Tatar wołowy z żółtkiem, cebulka i ogórkiem kiszonym

Koreczki śledziowe piklowaną czerwoną cebulą, musztardą francuską, chili, kolendrą i limonką

Mini caprese, pesto z bazylii i crème balsamico

Rillettes z kaczki z grzanką maślaną, żel z wiśni

Indyk w maladze z owocami

Terrina z łososia z kaparami i algami morskimi

SALATKI

Tradycyjna jarzynowa

Grecka

Cezar z kurczakiem, grzankami, grana padano i sosem na bazie anchois

Z krewetkami, z chilli, cytrusami i winegret

Z gruszką, serem lazur, owocami i orzechami nerkowca

Z brokułem, serem feta i dipem jogurtowym

TORT + CIASTO

(2 porcje na osobę / 3 do wyboru)

Jabłecznik

Sernik

Czekoladowe

Kawowe

Z galaretką i owocami

Snikers

+kawa, herbata

GRILL

(2 porcje na osobę / 4 do wyboru)

Klasyczne żeberka

Szaszłyki wieprzowe

Kiełbasa z grilla

Karkówka marynowana w ziołach

Grillowana pyra z gzikiem

Bugery wołowe z bułką własnego wypieku

Pierś z kurczaka przeplatana boczkiem wędzonym

Grillowany Boczek

Kaszanka z kapusta kiszona i cebula

(dodatkowo)

Sosy : czosnkowy /bbq

/ketchup / musztarda

Pieczyno + masło

NAPOJE

bez ograniczeń

Kawa rozpuszczalna/parzona oraz herbata

Soki owocowe oraz woda z cytryną i miętą

DODATKOWE INFORMACJE

Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą oraz winem musującym.

Dzieci do lat 2 - brak opłat. Dzieci od lat 2 do 9 - 50% ceny.

Wyżywienie dla dj/orkiestry/fotografa/kamerzysty - 50% ceny, Godziny podawania posiłków pozostają do ustalenia.

Czas trwania przyjęcia: maksymalnie do godziny 4.00.

Napoje gazowane (możliwość zakupu tylko w restauracji) 15zł/l.

Owoce sezonowe podane na platerach 20zł/os.

Opłata korkowa za otwartą butelkę (w przypadku przyniesienia własnego alkoholu) 15zł/szt.

Istnieje możliwość skorzystania z projektora restauracji - 100zł.

Istnieje możliwość organizacji poprawin w postaci szwedzkiego stołu w cenie 55zł/os. - podgrzanie potraw, które pozostały po przyjęciu weselnym oraz zastawa, woda, soki.

Istnieje możliwość organizacji poprawin w postaci grilla lub śniadania.

Istnieje możliwość wynajęcia: napisu LOVE, girlandy świetlnej, kandelabrow oraz materiałowych serwetek.

Nakrycie, ustawienie stołów oraz wystrój zarezerwowanej części sali do uzgodnienia.

Istnieje możliwość stworzenia indywidualnego menu wybór potraw z propozycji, które oferuje nasza restauracja.

Zaproponowane dania mogą zostać przygotowane bez laktozy oraz bez glutenu (+ 15% do przedstawionej ceny oferty).

Istnieje możliwość płatnej degustacji dań - cena uzależniona od wybranych pozycji.

Degustacja odbywa się od poniedziałku do czwartku. w dogodnych godzinach dla obydwóch stron.

Tort z naszej pracowni 18 zł / porcja 120 g

Ślub w plenerze / krzesła /stół 500 zł