

OFERTA DAŃ NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE ORAZ CATERING

ZUPY:

• rosół z kaczki i kury z ręcznie krojonym makaronem lub kluseczkami	10,00 zł / 300 ml
• krem z białych warzyw ze szparagami i szynką dojrzewającą (sezonowo)	14,00 zł / 300 ml
• tajska zupa kokosowa z krewetkami lub kurczakiem	15,00 zł / 300 ml
• krem z pomidorów i pomarańczy	12,00 zł / 300 ml
• bulion consome z warzywami i kluseczkami	12,00 zł / 300 ml
• bulion z kołdunami	12,00 zł / 300 ml
• chłodnik litewski z boćwiną i jajkiem	10,00 zł / 300 ml
• chłodnik królewski z szyjkami rakowymi i jajkiem przepiórczym	15,00 zł / 300 ml

WYBÓR MIĘS

• kotlet de volaille z piersi kurczaka z masłem	14,00 zł
• roladka drobiowa ze szpinakiem i sosem bazyliowym	14,00 zł
• filet drobiowy nadziewany suszonymi pomidorami	14,00 zł
• rolada z piersi indyka ze szpinakiem i sosem winno-śmietanowym (*za 100 g)	10,00 zł
• cielęcina w sosie karmelowo-pomarańczowym	20,00 zł
• delikatna cielęcina w sosie śmietanowym z dodatkiem leśnych grzybów	24,00 zł
• kaczka orientalna podawana z dzikim ryżem (1/4 kaczki)	18,00 zł
• kaczka pieczona z jabłkami w sosie żurawinowym (1/4 kaczki)	18,00 zł
• grillowany filet z kaczki z sosem z owoców leśnych i puree kalafiorowym	18,00 zł
• poliki wołowe w sosie o aromacie cynamonu na puree ziemniaczanym z dodatkiem pikantnego Tagliatelle z marchewki	20,00 zł
• zrazy wołowe zawijane na sposób śląski	18,00 zł
• stek z polędwicy wołowej z frytowaną fasolką szparagową i masłem czosnkowym	50,00 zł
• wołowina na dziko w sosie wiśniowym podawana z placuszkami ziemniaczanymi	20,00 zł
• polędwiczki z borowikami	18,00 zł
• polędwiczki faszerowane boczkiem i kozim serem w sosie caffè de Paris	20,00 zł
• kotlet schabowy po Piemoncku z pieczarkami i mozzarella	16,00 zł
• cordon bleu z piersi kurczaka (ser + szynka)	15,00 zł
• eskalopka drobiowa z serem	12,00 zł
• eskalopka drobiowa z pieczarkami	12,00 zł
• brizol z kurczaka	13,00 zł
• udko faszerowane	10,00 zł
• kaczka faszerowana (* za 100 g)	10,00 zł
• polędwiczka faszerowana grzybami	18,00 zł
• giczka królewska	30,00 zł/szt.
• giczka cielęca na sposób włoski z warzywami i pomidorami	18,00 zł
• medalion z kurczaka	12,00 zł
• mielony kotlet z pieczarkami	10,00 zł
• kotlet schabowy tradycyjny	12,00 zł
• kotlet szwajcarski (ser)	12,00 zł

lub ryb:

• łosoś norweski w sosie koperkowym z dzikim ryżem i pieczona papryką	25,00 zł
• filet z dorsza grenlandzkiego w piwnej tempurze podany z tajskim sosem i ziołową sałatą tajską	25,00 zł
• filet z dorsza smażony na klarowanym maśle z cytrynowym puree i szpinakiem	35,00 zł
• półmisek ryb i owoców morza (kalmary w cieście, krewetki w maśle czosnkowym,	200,00 zł / kg

dorsz w tempurze, grillowany stek z łososia).
Pstrąg z pieca **LUB** filet z pstrąga łososiowego z grzybami i warzywami z grilla i boczkiem 25,00 zł

dodatki (wybór):

- ziemniaki z wody 4,00 zł
- frytki 5,00 zł
- ziemniaki opiekane z sosem czosnkowym 6,00 zł
- ziemniaki au gratin (sezonowo) 8,00 zł
- ziemniaki puree 5,00 zł
- kaszotto z pęczaku i zielonego groszku **LUB** z dodatkiem grzybów 8,00 zł
- kluski półfancuskie 5,00 zł
- knedle z owocami (sezonowo) 2,00 szt.
- risotto warzywne 10,00 zł
- bukiet surówek sezonowych 5,00 zł
- bukiet warzyw blanszowanych 5,50 zł
- frytowana fasolka szparagowa 5,50 zł
- mix sałat vinaigrette 6,00 zł

II WYBÓR MIĘS NA DRUGI OBIAD

wybór mięs (1,5 porcji/os)

- rumszyk wołowy 16,00 zł
- szynka w sosie grzybowym 12,00 zł
- karkówka w sosie pieczeniowym/śliwkowym/myśliwskim 12,00 zł
- żeberka na ostro 12,00 zł
- golonki wieprzowe wg wagi około 20 zł / szt.
- schab staropolski z kostką panierowany na chrupko 12,00 zł
- stek wieprzowy z cebulką 12
- szynka pieczona w całości podawana przy gościach – live cooking (min. 30 osób) 15,00 zł / porcja
- prosię faszzerowane (min. 40 osób) wg wagi około 15,00 zł / porcja

dodatki (wybór):

- kluski śląskie 5,00 zł
- kopytka 4,00 zł
- frytki 5,00 zł
- ziemniaki opiekane 5,50 zł
- talarki ziemniaczane 5,00 zł
- kapusta zasmażana młoda lub kiszona (sezonowo) 6,00 zł
- buraczki zasmażane 6,00 zł

III ZUPY (wybór):

- flaczki wołowe 12,00 zł
- gulaszowa pikantna (wieprzowa) 12,00 zł
- barszczyk czerwony z kroleciem/pasztecikiem 12,00 zł
- barszcz biały z kiełbaską barszcz biały z kiełbaską 12,00 zł
- żurek z kiełbaską i jajkiem 12,00 zł
- zupa gulaszowa a'la strogonow 15,00 zł

IV DESERY:

- selekcja ciast na paterach 10,00 zł
- deser lodowy z owocami i bitą śmietaną 10,00 zł
- szarlotka na gorąco z bitą śmietaną 12,00 zł

- gorący sernik z malinami 12,00 zł
- krem Brulee z porzeczkami, 18,00 zł
- rabarbarowa szarlotka zapiekana pod kruszonką
podana z lodami waniliowymi i śmietaną 15,00 zł
- banany smażone w cieście kokosowym 8,00 zł
- banany pieczone w całości z miodem i orzechami 8,00 zł
- trufla lodowa z gorącą czekoladą 15,00 zł

V TORT:

- śmietankowo – jogurtowy z owocami sezonowymi 45,00 zł / kg
- hiszpański (czekoladowy) 65,00 zł / kg
- cherry (wiśnie w likierze) 60,00 zł / kg
- szwarczwaldzki (czekoladowy biszkopt, wiśnie, bita śmietana) 60,00 zł / kg
- tiramisu (kawowy z likierem amaretto) 55,00 zł / kg
- bezowy Dacquoise (z orzechami i daktylami) 60,00 zł / kg

VI ZAKĄSKI:

- befszyk tatarski 10, 00 zł / porcja
- sałatka krabowa z melonem 12,00 zł / porcja
- carpaccio wołowe z pesto bazyliowym i Parmezanem 18,00 zł / półmisek
- pasztet z żurawiną 25,00 zł / półmisek
- półmisek pieczonych mięs (galantyny, rolady mięsne) 65,00 zł / półmisek
- wiejska deska (smalczyk, wędliny, wyroby lokalne rzeźnika) 75,00 zł / półmisek
- śledziki w oleju 20,00 zł / półmisek
- śledziki w śmietanie z jabłkiem i cebulką 25,00 zł / półmisek
- śledzik po bawarsku z sałatką ziemniaczaną i marynowanymi grzybkami 25,00 zł / półmisek
- dorsz po kaszubsku marynowany w winnym sosie pomidorowym 20,00 zł / półmisek
- platory śródziemnomorskich wędlin i serów z orzechami
i suszonymi owocami, oliwkami 50,00 zł / półmisek
- sałatka z brokułami serem feta, sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem 15,00 zł / półmisek
- sałatka capresse 12,00 zł / półmisek
- sałatka tradycyjna 18,00 zł / półmisek
- sałatka w szynce 20,00 zł / półmisek
- sałatka włoska z mozzarellą i szynką parmeńską 20,00 zł / półmisek
- sałatka cesarska z pieczonym kurczakiem i grzankami 22,00 zł / półmisek
- sałatka z grejpfrutem, gorgonzolą i szpinakiem 25,00 zł / półmisek
- kaczka faszerowana 60,00 zł / półmisek
- kruche babeczki z serem mascarpone, musztardą francuską i wędzonym łososiem 25,00 zł / półmisek
- jajka faszerowane szynką lub tuńczykiem 25,00 zł / półmisek
- półmisek przekąsek bankietowych (roladki z cukinii, tortille,
faszerowane warzywa) 85,00 zł / półmisek
- kurczak w galarecie (tymbaliki) 6,00 z ł/ szt.
- carpaccio z łososia z sosem norweskim 200zł / kg
- pieczywo+masło

VII NAPOJE CIEPŁE ZIMNIE b/o (serwis na imprezy okolicznościowe)

Napoje:

kawa, herbata – b/o

10,00 zł

Napoje zimne – woda mineralna, soki w karafkach, Pepsi w pojemnościach 1l.

Pakiet wesely - Zestaw I

170,00 zł za osobę

*Cena obejmuje: potrawy wymienione w jadłospisie weselnym, dekoracje stołów tj. kwiaty, świece, serwetki, pokrowce na krzesła. Apartament dla Młodej Pary GRATIS a dla Gości weselnych specjalne ceny noclegów (patrz „Pakiety pobytowe”).
Cena nie obejmuje dodatkowych elementów dekoracji sali tj. balonów, dekoracji dla Młodej Pary*

Obiad weselny po powitaniu szampanem

ZUPY:

- rosół z kaczki i kury z ręcznie krojonym makaronem lub kluseczkami

WYBÓR MIĘS :

- kotlet de volaille z piersi kurczaka z masłem
- zrazy wołowe zawijane na sposób śląski
- polędwiczki z borowikami
- kotlet schabowy po Piemoncku z pieczarkami i mozzarellą

dodatki :

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane z sosem czosnkowym
- bukiet surówek sezonowych

II GORĄCA KOLACJA PRZED PÓLNOCĄ :

- karkówka w sosie pieczeniowym / śliwkowym / myśliwskim
- żeberka na ostro

dodatki :

- kluski śląskie
- frytki
- kapusta zasmażana
- buraczki zasmażane

III ZUPY PODANE W TRAKCIE UROCZYŚĆCI:

- flaczki wołowe
- barszczyk czerwony z pasztecikiem

IV DESERY:

- selekcja ciast na paterach (4 gatunki)
- deser lodowy

V TORT:

- śmietankowo – jogurtowy z owocami sezonowymi

VI ZAKĄSKI:

- befsztyk tatarski
- carpaccio wołowe z pesto bazyliowym i parmezanem
- pasztet z żurawiną
- wiejska deska (smalczyk, wędliny, wyroby lokalne rzeźnika)
- śledzik w oleju
- śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- sałatka z brokułami, serem feta, sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem
- sałatka tradycyjna
- sałatka włoska z mozzarellą i szynką parmeńską
- sałatka cesarska z pieczonym kurczakiem i grzankami
- kruche babeczki z serem mascarpone, musztardą francuską i wędzonym łososiem
- pieczywo + masło

VII NAPOJE CIEPŁE ZIMNIE b/o (serwis na imprezy okolicznościowe)

Napoje:

kawa, herbata – b/o

Napoje zimne – woda mineralna, soki w karafkach,

OPCJE DODATKOWO PŁATNE :

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. Wiejski stół | 20,00 zł / os. |
| 2. Stół słodki | 15,00 zł / os. |
| 3. Stół śródziemnomorski | 25,00 zł / os. |

Pakiet wesely - Zestaw II

180,00 zł za osobę

*Cena obejmuje: potrawy wymienione w jadłospisie weselnym, dekoracje stołów tj. kwiaty, świece, serwetki, pokrowce na krzesła. Apartament dla Młodej Pary GRATIS a dla Gości weselnych specjalne ceny noclegów (patrz „Pakiety pobytowe”).
Cena nie obejmuje dodatkowych elementów dekoracji sali tj. balonów, dekoracji dla Młodej Pary*

Obiad weselny po powitaniu szampanem

ZUPY:

- rosół z kaczki i kury z ręcznie krojonym makaronem lub kluseczkami **LUB**
 - krem z pomidorów i pomarańczy
- * prosimy o wybranie jednej pozycji

WYBÓR MIĘS :

- filet drobiowy nadziewany suszonymi pomidorami
- kaczka pieczona z jabłkami w sosie żurawinowym (¼ kaczki)
- poliki wołowe w sosie o aromacie cynamonu na puree ziemniaczanym z dodatkiem pikantnego tagliatelle z marchewki
- kotlet schabowy po Piemoncku z pieczarkami i mozzarellą

dodatki :

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane z sosem czosnkowym
- bukiet surówek sezonowych
- bukiet warzyw blanszowanych

II GORĄCA KOLACJA PRZED PÓLNOCĄ :

- szynka w sosie grzybowym
 - żeberka na ostro
 - stek wieprzowy z cebulką
- LUB**
- szynka pieczona w całości podawana przy gościach – live cooking (min. 30 os.)
- LUB**
- prosie faszerowane (min. 40 os.)

Dodatki :

- kluski śląskie **LUB** kopytka
- talarki ziemniaczane
- kapusta zasmażana
- buraczki zasmażane

III ZUPY PODANE W TRAKCIE UROCZYSTOŚCI:

- flaczki wołowe **LUB** gulaszowa pikantna (wieprzowa)
- barszczyk czerwony z krokietem / pasztecikiem

IV DESERY:

- selekcja ciast na paterach (4 gatunki)
- deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

V TORT:

- śmietankowo – jogurtowy z owocami sezonowymi
LUB
- hiszpański (czekoladowy)

VI ZAKĄSKI:

- befszyk tatarski
- carpaccio wołowe z pesto bazyliowym i parmezanem
- pasztet z żurawiną
- półmisek pieczonych mięs (galantyny, rolady mięsne)
- wiejska deska (smalczyk, wędliny, wyroby lokalne rzeźnika)
- śledziki w oleju
- śledziki po bawarsku z sałatką ziemniaczaną i marynowanymi grzybkami
- dorsz po kaszubsku marynowany w winnym sosie pomidorowym
- platory śródziemnomorskich wędlin z suszonymi owocami i oliwkami
- sałatka z brokułami, serem feta, sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem
- sałatka tradycyjna
- sałatka włoska z mozzarellą i szynką parmeńską
- krusze babeczki z serem moscarpone, musztardą francuską i wędzonym łososiem
- jajka faszerowane szynką lub tuńczykiem
- pieczywo + masło

VII NAPOJE CIEPŁE ZIMNIE b/o (serwis na imprezy okolicznościowe)

Napoje:

kawa, herbata – b/o

Napoje zimne – woda mineralna, soki w karafkach,

OPCJE DODATKOWO PŁATNE :

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 4. Wiejski stół | 20,00 zł / os. |
| 5. Stół słodki | 15,00 zł / os. |
| 6. Stół śródziemnomorski | 25,00 zł / os. |

Pakiet wesely - Zestaw III

195,00 zł za osobę

Cena obejmuje: potrawy wymienione w jadłospisie weselnym, dekoracje stołów tj. kwiaty, świece, serwetki, pokrowce na krzesła a także dekoracje balonowe i dla Młodej Pary .

Apartament dla Młodej Pary GRATIS

a dla Gości weselnych specjalne ceny noclegów (patrz „Pakiety pobytowe”) .

Obiad weselny po powitaniu szampanem

ZUPY:

- rosół z kaczki i kury z ręcznie krojonym makaronem lub kluseczkami
- krem z białych warzyw ze szparagami i szynką dojrzewającą (sezonowo)
- tajska zupa kokosowa z krewetkami lub kurczakiem
- krem z pomidorów i pomarańczy
- bulion consome z warzywami i kluseczkami
- bulion z kołdunami

* prosimy o wybranie jednej pozycji

WYBÓR MIĘS :

- roladka drobiowa ze szpinakiem
- rolada z piersi indyka ze szpinakiem i sosem winno-śmietanowym
- cielęcina w sosie karmelowo – pomarańczowym
- poliki wołowe w sosie o aromacie cynamonu na puree ziemniaczanym z dodatkiem pikantnego Tagliatelle z marchewki
- polędwiczki faszerowane boczkiem i kozim serem w sosie cafe de Paris
- cordon blue z piersi kurczaka

lub ryb:

- filet z dorsza grenlandzkiego w piwnej tempurze
- filet z pstrąga łososiowego z grzybami , warzywami z grilla i boczkiem

* prosimy o wybór maksymalnie 4 pozycji

dodatki :

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane z sosem czosnkowym
- kluski półfrancuskie
- knedle z owocami (sezonowo)
- bukiet warzyw blanszowanych
- mix sałat vinaigrette

II GORĄCA KOLACJA PRZED PÓLNOCĄ :

- żeberka na ostro
- golonka wieprzowa wg wagi
- schab staropolski z kostką panierowany na chrupko

LUB

- prosie faszerowane (min. 40 os.)

dodatki :

- kluski śląskie
- talarki ziemniaczane
- kapusta zasmażana
- buraczki zasmażane

III ZUPY PODANE W TRAKCIE UROCZYSTOŚCI:

- gulaszowa pikantna (wieprzowa)
- barszczyk czerwony z krokietem / pasztecikiem

IV DESERY:

- selekcja ciast na paterach (4 gatunki)
- trufla lodowa z gorącą czekoladą

V TORT:

- śmietankowo – jogurtowy z owocami sezonowymi
 - hiszpański (czekoladowy)
 - cherry (wiśnie w likierze)
 - szwarzwaldzki (czekoladowy biszkopt, wiśnie, bita śmietana)
 - tiramisu (kawowy z likierem amaretto)
 - bezowy Dacquoise (z orzechami i daktylami)
- * prosimy o wybór jednej pozycji

VI ZAKĄSKI:

- befsztyk tatarski
- carpaccio wołowe z pesto bazyliowym i Parmezanem
- półmisek pieczonych mięs (galantyny, rolady mięsne)
- wiejska deska (smalczyk, wędliny, wyroby lokalne rzeźnika)
- śledziki w oleju
- śledzik po bawarsku z sałatką ziemniaczaną i marynowanymi grzybkami
- dorsz po kaszubsku marynowany w winnym sosie pomidorowym
- platerki śródziemnomorskich wędlin i serów z orzechami i suszonymi owocami, oliwkami
- sałatka z brokułami serem feta, sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem
- sałatka włoska z mozzarella i szynką parmeńską
- sałatka z grejpfrutem, gorgonzolą i szpinakiem
- kruche babeczki z serem moscarpone, musztardą francuską i wędzonym łososiem
- jajka faszerowane szynką i tuńczykiem
- pieczywo + masło

VII NAPOJE CIEPŁE ZIMNIE b/o (serwis na imprezy okolicznościowe)**Napoje:****kawa, herbata – b/o****Napoje zimne – woda mineralna, soki w karafkach,****OPCJE DODATKOWO PŁATNE :**

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 7. Wiejski stół | 20,00 zł / os. |
| 8. Stół słodki | 15,00 zł / os. |
| 9. Stół śródziemnomorski | 25,00 zł / os. |