

Ważność oferty 30.06.2018

OFERTA DAŃ NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE ORAZ CATERING

ZUPY:

- rosół z kaczki i kury z ręcznie krojonym makaronem lub kluseczkami 12,00 zł / 300 ml
- krem z białych warzyw ze szparagami i szynką dojrzewającą (sezonowo) 16,00 zł / 300 ml
- tajska zupa kokosowa z krewetkami lub kurczakiem 15,00 zł / 300 ml
- krem z pomidorów i pomarańczy 15,00 zł / 300 ml
- bulion consome z warzywami i kluseczkami 15,00 zł / 300 ml
- bulion z kołdunami 15,00 zł / 300 ml
- chłodnik litewski z boćwiną i jajkiem 12,00 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 18,00 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 24,00 zł
- delikatna cielęcina w sosie śmietanowym z dodatkiem leśnych grzybów 28,00 zł
- kaczka orientalna podawana z dzikim ryżem (1/4 kaczki) 20,00 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 35,00 zł
- poliki wołowe w sosie o aromacie cynamonu na puree ziemniaczanym z dodatkiem pikantnego Tagliatelle z marchewki 24,00 zł
- zrazy wołowe zawijane na sposób śląski 22,00 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 22,00 zł
- polędwiczki z borowikami 18,00 zł
- polędwiczki faszerowane boczkiem i kozim serem w sosie caffè de Paris 24,00 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 14,00 zł
- eskalopka drobiowa z pieczarkami 14,00 zł
- brizol z kurczaka 15,00 zł
- giczka królewska 30,00 zł/szt.
- giczka cielęca na sposób włoski z warzywami i pomidorami 18,00 zł/porcja
- medalion z kurczaka 14,00 zł
- mielony kotlet z pieczarkami 10,00 zł
- kotlet schabowy tradycyjny 14,00 zł
- kotlet szwajcarski (ser) 16,00 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 25,00 zł
- i ziołową sałatą tajską
- 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 25,00 zł
z grilla i boczkiem

dodatki (wybór):

- ziemniaki z wody 5,00 zł
- frytki 6,00 zł
- ziemniaki opiekane z sosem czosnkowym 8,00 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 6,00 zł
- knedle z owocami (sezonowo) 3,00 szt.
- risotto warzywne 10,00 zł
- bukiet surówek sezonowych 6,00 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 16,00 zł
- karkówka w sosie pieczeniowym/śliwkowym/myśliwskim 14,00 zł
- żeberka na ostro 14,00 zł
- golonki wieprzowe wg wagi około 20 zł / szt.
- schab staropolski z kostką panierowany na chrupko 16,00 zł
- stek wieprzowy z cebulką 12
- szynka pieczona w całości podawana 15,00 zł / porcja
przy gościach – live cooking (min. 30 osób)
- prosię faszzerowane (min. 40 osób) wg wagi około 20,00 zł / porcja

dodatki (wybór):

- kluski śląskie 8,00 zł
- kopytka 6,00 zł
- frytki 6,00 zł
- ziemniaki opiekane 8,00 zł
- talarki ziemniaczane 8,00 zł
- kapusta zasmażana młoda lub kiszona (sezonowo) 6,00 zł
- buraczki zasmażane 6,00 zł

III ZUPY (wybór):

• flaczki wołowe	15,00 zł
• gulaszowa pikantna (wieprzowa)	15,00 zł
• barszczyk czerwony z krokietem/pasztecikiem	15,00 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	18,00 zł

IV DESERY:

• selekcja ciast na paterach	10,00 zł
• deser lodowy z owocami i bitą śmietaną	12,00 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	15,00 zł
• banany pieczone w całości z miodem i orzechami	12,00 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
• szwardzwaldzki (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 (4 porcje na półmisku)	10,00 zł / porcja
• sałatka krabowa z melonem (1 porcja)	15,00 zł / porcja
• carpaccio wołowe z pesto bazyliowym i Parmezanem	20,00 zł / półmisek
• paszтет z żurawiną	25,00 zł / półmisek
• półmisek pieczonych mięs (galantyny, rolady mięsne)	85,00 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	70,00 zł / półmisek
• sałatka z brokułami serem feta, sosem czosnkowym i prażonym słonecznikiem	20,00 zł / półmisek
• sałatka capresse	12,00 zł / półmisek
• sałatka tradycyjna	20,00 zł / półmisek
• sałatka w szynce	25,00 zł / półmisek
• sałatka włoska z mozzarellą i szynką parmeńską	20,00 zł / półmisek
• sałatka cesarska z pieczonym kurczakiem i grzankami	24,00 zł / półmisek
• sałatka z grejpfrutem, gorgonzolą i szpinakiem	25,00 zł / półmisek

- kaczka faszerowana (8 porcji) 60,00 zł / półmisek
- kruche babeczki z serem mascarpone, musztardą francuską i wędzonym łososiem 25,00 zł / półmisek/ 5 szt.
- jajka faszerowane szynką lub tuńczykiem 25,00 zł / półmisek/ 5 szt.
- półmisek przekąsek bankietowych (roladki z cukinii, tortille, faszerowane warzywa) 85,00 zł / półmisek/20 szt.
- kurczak w galarecie (tymbaliki) 6,00 z 1/ szt.
- carpaccio z łososia z sosem norweskim 200zł / kg /półmisek 60 zł
- pieczywo+masło

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

Napoje:

kawa, herbata – b/o

15,00 zł

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